UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y ALIMENTOS

ELABORACIÓN DE TEXTO

APORTACIÓN CULINARIA AL PROCESO DE ELABORACIÓN EN PLATILLOS DE VENUSTIANO CARRANZA

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

MARÍA FERNANDA REYES COUTIÑO

ASESORA

MTRA. TLAYUHUA RODRÍGUEZ GARCÍA

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

MAYO 2017

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 1
JUSTIFICACIÓN 2
OBJETIVOS 3
GENERAL 3
ESPECÍFICOS 3
MARCO TEÓRICO 4
ASPECTOS GEOGRÁFICOS DE CHIAPAS 4
GENERALIDADES DEL ESTADO DE CHIAPAS (CULTURA Y TRADICIONES). 9
ARTESANÍAS 14
GASTRONOMÍA 19
PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICOS DE CHIAPAS 20
VENUSTIANO CARRANZA 23
LOS CARRERANTES 27
MÚSICA 28
BORDADO TÍPICO 30
TURISMO DE LA REGIÓN 31
GASTRONOMÍA DE LA REGIÓN 32
EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL 35
METODOLOGÍA 38
TIPO DE ESTUDIO 38
ÁREA DE ESTUDIO 38
POBLACIÓN 38
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS 39
PRESENTACION Y ANALISIS DE RESULTADOS 41
RECETAS TRADICIONALES 43
SOPA DE PAN 45
PESCADO BALDADO 47
DULCE DE GARBANZO Y PIÑA 48
MAZAPÁN DE PEPITA DE CALABAZA 49
CARNERITO DE DULCE DE YEMA 50
PANISELA 51
APORTACIÓN GASTRONÓMICA A PLATILLOS TRADICIONALES DE VENUSTIANO CARRANZA. 52

MAZAPÁN DE PEPITA DE CALABAZA 53
DULCE DE YEMA 57
PANISELA 62
DULCE DE GARBANZO 67
SOPA DE PAN 71
PESCADO BALDADO 76
TACHILGUIL 82
REFERENCIAS DOCUMENTALES 87
ANEXOS Y APÉNDICE 90

CONTENIDO DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación Geográfica de Chiapas (Rodríguez, 2015). 5
Figura 2. Regiones Socioeconómicas de Chiapas (ultimarisa, 2011). 8
Figura 3. Lacandones (Marín, 2015). 11
Figura 4. Lapidaria de Chiapas (Ruiz, 2013). 14
Figura 5. Bolsa de mano de cuero (Gómez, 2013). 15
Figura 6. Imagen decorativa de madera (Jiménez, 2012). 15
Figura 7. Juguete de madera (Alonso, 2015). 16
Figura 8. Tol de Chiapa de corzo (Merchant, 2016). 16
Figura 9. Ámbar de Chiapas (Gatto, 2012). 17
Figura 10. Palomas decorativas (Alfaro, 2014). 17
Figura 11. Textil de Zinacantán (Ruíz, 2012). 18
Figura 12. Ubicación geográfica de Venustiano Carranza (Sanabria, 2012). 23
Figura 13. Pila del arco principal de Venustiano Carranza. 24
Figura 14. Habitantes de Venustiano Carranza. 25
Figura 15. Catedral de Venustiano Carranza. 26
Figura 16. Carrerantes (Moreno, 2016). 27
Figura 17. Comité de músicos (Rodriguez, 2016). 29
Figura 18. Mujer elaborando un bordado típico. 30
Figura 19. Olla con Tachilguil tradicional. 43
Figura 20. Sopa de pan tradicional. 45
Figura 21. Pescado baldado. 47
Figura 22. Dulce de garbanzo. 48
Figura 23. Mazapán de pepita de calabaza. 49
Figura 24. Dulce de yema. 50
Figura 25. Panisela. 51
Figura 26. Panisela. 52
Figura 27. Azúcar con colorante en gel. 54
Figura 28. Pepitas en remojo. 54
Figura 29. Pepitas de calabaza tostándose. 55
Figura 30. Polvo de pepita y caramelo. 55
Figura 31. Yema y clara de huevo separadas 58
Figura 32. Ralladura de limón verde 58
Figura 33. Azúcar cristalizada. 59
Figura 34. Mezcla de yemas a la azúcar. 59
Figura 35. Masa de yemas de huevo. 60
Figura 36. CMC y masa de yemas. 60
Figura 37. Presentación final del dulce de yema. 61
Figura 38. Claras de huevo en la batidora. 63
Figura 39. Mezcla de harina y royal. 63
Figura 40. Mezcla de claras huevo con harina y royal. 64
Figura 41. Masa para bizcocho 64
Figura 42. Panela y canela. 65
Figura 43. Panisela con miel. 65
Figura 44. Presentación final de panisela. 66
Figura 45. Garbanzo cocido. 67

Figura 46. Piña picada. 68
Figura 47. Piña con garbanzo. 68
Figura 48. Dulce de garbanzo y piña. 69
Figura 49. Presentación final de dulce de piña y garbanzo. 70
Figura 50. Pan en rebanadas. 72
Figura 51. Jitomate crudo. 73
Figura 52. Jitomate cocido. 73
Figura 53. Huevo duro. 74
Figura 54. Vegetales picados. 74
Figura 55. Presentación final de sopa de pan. 75
Figura 56. Lisa seca en remojo. 77
Figura 57. Lisa en trozo. 77
Figura 58. Mezcla para baldar. 78
Figura 59. Trozos de pescado baldados. 78
Figura 60. Roux (mantequilla con harina). 79
Figura 61. Tomate crudo. 79
Figura 62. Tomate sin cascará. 80
Figura 63. Presentación final del pescado. 81
Figura 64. Maíz triturado medio. 83
Figura 65. Maíz remojado en agua. 83
Figura 66. Maíz y carne cocinándose. 84
Figura 67. Hígado en trozos pequeños. 84
Figura 68. Mezcla de especias. 85
Figura 69. Presentación final Tachilguil. 86

INTRODUCCIÓN

México se caracteriza por ser uno de los países con mayor riqueza histórica, gastronómica, cultural y también por sus múltiples lugares turísticos dependiendo de la geografía de cada estado; Chiapas cuenta con ríos y lagos vistosos, zonas arqueológicas, puertos y ciudades coloniales en las cuales se reúnen culturas gracias a la afluencia de extranjeros, esto deriva en una actitud culinaria mixta pero que no deja pasar desapercibido a lo típico en donde el pozol, los tamales, el cochito, la pepita con tasajo y el chipilín con bolita son los protagonistas, en Chiapas hay 122 municipios y en cada uno de ellos se pueden reconocer diferentes tradiciones culinarias que son interesantes oportunidades por recorrer.

Este documento aborda temas relacionados con la sociedad antigua y moderna, la alimentación saludable, el espacio geográfico, cultura y tradiciones entre otros más del territorio que abarca el municipio de Venustiano Carranza. Esta población es una mezcla de tradiciones que datan de hace muchos años cuando fue evangelizado por dominicos, gracias a este acto se dio el intercambio de productos y al igual que en otros lugares dio origen a nuevas formas de producción y alimentación.

Hoy en día Venustiano Carranza ha perdido aspectos importantes de sus tradiciones, la globalización ha fomentado cambios positivos y negativos y cada vez es más notorio. Este trabajo se enfoca al ámbito gastronómico ya que este es un tesoro intangible el cual debe ser conservado y que se ha visto opacado por las nuevas formas de alimentación. Durante el desarrollo de esta investigación describiremos aspectos relevantes del municipio, enfocándose a la cabecera municipal, adquiriendo información de la gente que es originaria de dicho poblado para dar a conocer las variantes que han venido modificando la historia culinaria de la región y concluiremos con propuestas atractivas y mejoradas sobre cinco recetas originarias de esa parte del estado de Chiapas.

JUSTIFICACIÓN

La finalidad de esta elaboración de texto es reunir cualidades de la ciudad de Venustiano Carranza y dar a conocer a todo lector las tradiciones y costumbre que caracterizan este municipio.

Hoy en día no existe información documental que aborde específicamente este tema, es por eso que hay poca bibliografía disponible y esta es una vulnerabilidad para llevar a fin esta investigación; sin embargo, a favor tenemos la opción de obtener referencias de las personas que habitan el pueblo y que incluso pueden llegar a ser más verídicas que fuentes externas.

Así también se abordan las técnicas culinarias para aplicar los conocimientos obtenidos durante la licenciatura y que ayuda a reinterpretar las recetas que fueron seleccionadas en base a estudios de campo.

La gastronomía de Venustiano Carranza es de sabores fuertes, texturas variadas y aromas penetrantes y aunque hay recetas que han sido alteradas por el paso de los años, se encuentran presentes en la mesa de algunos de los habitantes día a día; así mismo hay platillos que se elaboran únicamente en temporadas de fiestas ya que como se mencionó anteriormente, Venustiano Carranza es un lugar con tradiciones y costumbres muy arraigadas.

OBJETIVOS

GENERAL

Recopilar por medio de la tradición oral las 5 principales recetas de la gastronomía de Venustiano Carranza y aplicar, en su preparación, técnicas culinarias aprendidas durante la carrera.

ESPECÍFICOS

Identificar, por medio de entrevistas, 5 recetas representativas de Venustiano Carranza.

Describir las variaciones gastronómicas que las recetas presentan en su método de elaboración e ingredientes las cuales se han dado a través del tiempo.

Aplicar técnicas culinarias aprendidas durante la carrera a cada una de las recetas representativas de Venustiano Carranza.

Interpretar las recetas con la aplicación de las técnicas y plasmarlas en un recetario.

MARCO TEÓRICO

Durante el desarrollo de investigación en el presente trabajo se abordaran diversos temas con relación al estado de Chiapas como su geografía, cultura, tradiciones, gastronomía y artesanía que más representa a la zona y proseguirá la información de la ciudad de Venustiano Carranza, de igual manera se anexa parte de las características principales así como también aspectos importantes de la gastronomía contemporánea.

ASPECTOS GEOGRÁFICOS DE CHIAPAS

Chiapas, proviene de la palabra "chiapan" o "tepetchiapan"; que a su vez se deriva de los vocablos náhuatl: tepetl, cerro; chi, abajo; atl, agua y pan, lugar.
Por lo tanto el significado puede entenderse como: "agua debajo del cerro".
Los conquistadores españoles le dieron el nombre de Chiapa de los indios a la tierra de la etnia de los Chiapa (hoy, Chiapa de corzo) y denominaron Chiapa de los españoles a la población que fundaron en el valle de jovel, hoy San Cristóbal de Las Casas (Palacios 2012).

Cuando los españoles llegaron, en el siglo xv, a territorio estatal, se encontraron con pueblos de origen maya y otros que no lo eran, como los zoques y los chiapanecas, todos fueron sometidos entre 1524 y 1530. Solo los lacandones resistieron hasta 1695 y con ello, el actual territorio de Chiapas quedo ocupado por europeos, entre los capitanes que conquistaron la entidad fueron: Luis Marín, Pedro Portocarrero, Diego de Mazariegos, Francisco Gil Zapata y Gonzalo Dávila (Martínez 2010).

El estado de Chiapas colinda al norte con Tabasco; al este con la República de Guatemala; al sur con el océano pacifico y la República de Guatemala; al oeste con Oaxaca, Veracruz de Ignacio de la llave y el océano pacifico. Representa un 3.8% del territorio nacional, que lo ubica en el lugar 10 del país (INEGI, 2013).

Figura 1. Ubicación Geográfica de Chiapas (Rodríguez, 2015).

En relación a su clima, 54% de su territorio representa clima cálido húmedo; 40% cálido subhúmedo; 3% templado húmedo y el resto templado subhúmedo. La temperatura anual va de los 18 C en los altos de Chiapas, a los 28 C en la llanura costera, su flora y fauna, son el resultado de las interrelaciones de los componentes naturales que cada región genera en la entidad, diversos climas y tipos de suelo que favorecen el desarrollo de una gran vegetación y de cultivos importantes como el café, maíz, sandia, mango, plátano, aguacate, cacao, algodón, caña de azúcar y frijol, entre otros(INEGI, 2013).

La fauna silvestre de Chiapas es muy abundante y variada, sus nichos ecológicos ocupan sus distintos valles, montañas, praderas y ríos de nuestra entidad.

La extensión geográfica de Chiapas está dividida de acuerdo con el artículo 115 en 118 municipios libres. Sin embargo, en noviembre de 2011 el congreso local aprobó la creación de cuatro nuevos municipios: Belisario Domínguez, segregado de Cintalapa; Emiliano Zapata, segregado de Acala; el Parral, segregado de Villa Corzo; y Mezcalapa, segregado de Tecpatan, lo que da un total de 122 municipios(Palacios, 2012)

Algunas de las especies de flora relevantes para el estado son:

Manikara zapota, utilizada para extraer su látex y elaborar goma de mascar; la única especie de orquídea que se utiliza en la industria cosmética es la vanilla planifolia, actualmente se cultiva en parcelas; sin embargo, crece naturalmente en la selva; el *theobroma cacao*, especie de la cual se obtiene como producto final el chocolate; la caoba o tzultzu es el nombre común de *swetenia macrophylla* una especie considerada como madera preciosa por su dureza y coloración y la última especie sería la *lacandonia Schismatica*, una flor única que no tiene clorofila, mide menos de dos centímetros y vive entre la hojarasca, una singular especie endémica de Chiapas, es la única en el mundo que tiene en el centro los órganos masculinos o estambres y alrededor los femeninos o pistilos (SEMARNAT, 2012).

Chiapas es una entidad de vocación agrícola. Las condiciones de clima, altitud y relieve favorecen la variedad de cultivos y la producción agrícola y ganadera a mediana y gran escala.

Las quince regiones socioeconómicas han sido determinadas por el gobierno de Chiapas, tomando en cuenta los factores de acceso, distancia y desarrollo socioeconómico. A continuación se presenta una serie de características de cada región:

Región I "Metropolitana":
Berriozábal, Chiapa de Corzo, Suchiapa y Tuxtla Gutiérrez; en esta región la producción en la agricultura se basa en el maíz.

Región II "Valles Zoques":
Cintalapa, Jiquipilas, Ocozocoautla de Espinoza y Belisario Domínguez; el maíz, el sorgo, el cacahuate y el frijol son elementos importantes en esta zona.

Región III "Mezcalapa":
Coapilla, Copainala, Chicoasen, Francisco León, Ocotepec, Usumacinta, San Fernando, Tecpatan y Mezcalapa.

Región IV "De los Llanos":

Acala, Chiapilla, Nicolás Ruíz, Socoltenango, Totolapa, Venustiano Carranza, San Lucas, Emiliano Zapata; la economía de esta zona está sustentada en la producción de maíz, frijol y caña de azúcar, ya que en esta zona se encuentra el ingenio azucarero.

Región V "Altos Tzotzil- Tzeltal":

Amatenango del Valle, Chalchiuitan, Chamula, Chanal, Chenalho, Huixtan, Larrainzar, Mintotic, Oxchuc, Panthelo, San Cristóbal de Las Casas, Tenejapa, Teopisca, Zinacantan, San Juan Cancuc, Aldama, Santiago el Pinar; papa, col, frijol, café cereza y maíz son parte de la siembra y cosecha de aquí.

Región VI "Frailesca":

Ángel Albino Corzo, La Concordia, Villa Corzo, Villaflores, Montecristo de Guerrero y el Parral; el frijol, maíz, sandia, café cereza y cacahuate.

Región VII "De los Bosques":

Bochil, El Bosque, Huitiupan, Ixtapa, Jitotol, Pantepec, Pueblo Nuevo Solistahuacan, Rayón, Simojovel, Soyalo, Tapalapa, Tapilula San Andres Duraznal; el maíz, café y el frijol son la base de la agricultura.

Región VIII "Norte":

Amatan, Chapultenango, Ixhuatan, Ixtacomitan, Ixtapangajoya, Juárez, Ostuacan, Pichucalco, Reforma, Solosuchiapa y Sunuapa; la producción de plátano es la que sobresale en esta región.

Región IX "Istmo- Costa":

Arriaga, Mapastepec, Pijijiapan y Tonala; mango, sorgo, pastos y pradera, el maíz son la producción que sobresale en esta zona.

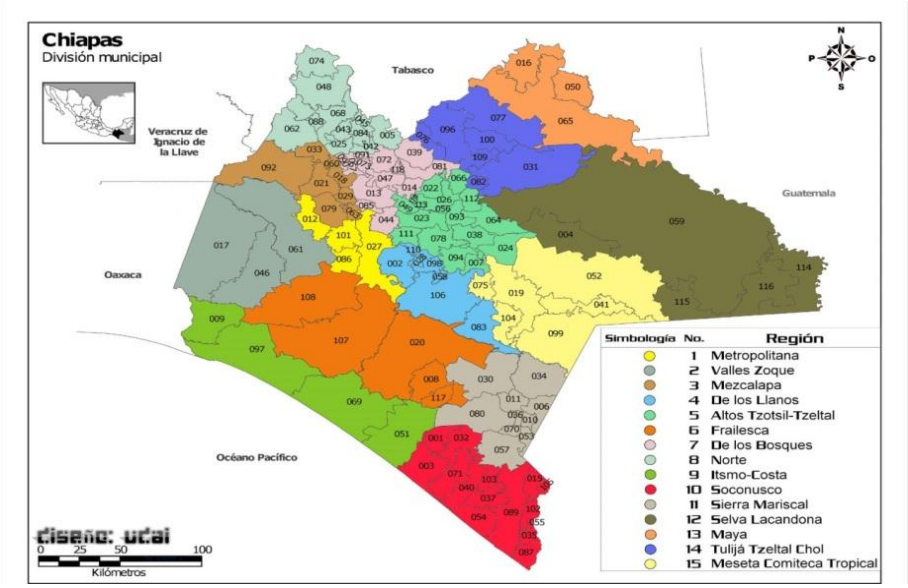

Figura 2. Regiones Socioeconómicas de Chiapas (ultimarisa, 2011).

Región X "Soconusco":

Acacoyagua, Acapetahua, Cacahuatan, Escuintla, Frontera Hidalgo, Huehuetan, Huixtla, Mazatan, Metapa, Villa Comatitlan, Suchiate, Tapachula, Tuxtla chico, Usuatan y Unión Juárez.

Región XI "Sierra Mariscal":

Amatenango de la frontera, Bejucal de Ocampo, Bella Vista, Chicomuselo, Frontera Comalapa, Chicomuselo, La Grandeza, Mazapa de Madero, Motozintla, El Porvenir y Siltepec.

Región XII "Selva Lacandona"

Altamirano y Ocosingo.

Región XIII "Maya":

Catazaja, La Libertad, Palenque, Benemérito de las Américas y Marqués de Comillas.

Región XIV "Tulija Tzeltal Chol"

Chilon, Sabanilla, Salto de Agua, Sitala, Tila, Túmbala y Yajalón.

Región XV "Meseta Comiteca Tojolabal"

Comitán de Domínguez, La Independencia, Las Margaritas, Las Rosas, La Trinitaria, Tzimol y Maravilla Tenejapa (Concordia, 2012).

GENERALIDADES DEL ESTADO DE CHIAPAS (CULTURA Y TRADICIONES).

Toda convivencia humana genera cultura, puede decirse que la cultura es una creación esencialmente humana, producto de la existencia social de los hombres, más aun, es el resultado de los más altos niveles espirituales, expresión de valores y creencias, que pueden expresarse en tradiciones y costumbres, la cultura facilita la socialización, la integración comunitaria y una identidad nacional, por ello, la cultura también es historia pero también es presente y posibilidad para hacer un mejor futuro(Rodríguez, 2011).

En Chiapas conviven una mezcla de creencias, fiestas, costumbres y tradiciones que día a día interceden para lograr la identidad del chiapaneco, los grupos étnicos son representativos de este estado ya que son ellos quienes aún conservan desde su vestimenta hasta su estilo de vida, día tras día, entre dichos grupos se pueden encontrar a los lacandones, tzeltales, tzotzil, chol, zoque, tojolabal y mames, los lacandones son conocidos por su amor a la naturaleza, radican en la zona selva, de ahí su nombre "selva lacandona", su vestimenta es peculiar y basada en creencias, se les puede ver usando una bata blanca larga, con el cabello largo y lacio comúnmente entre ellos, sin más accesorio alguno, esta forma de vestir se observa tanto en hombres como mujeres, esto es lo que lo hace peculiar (Villegas, 2012).

Las familias viven en chozas de palma con armazón de palos, generalmente sin paredes; de los horcones y paredes cuelgan sus hamacas y bolsas con alimentos. La base de su alimentación es el maíz, comen tortillas acompañadas de carne de venado, faisán, mono saraguato, jabalí y pescado, generalmente las carnes son asadas únicamente. Complementan su alimentación con camote, calabaza y chile (Mendoza, 2010).

Las mujeres lacandonas son tan fuertes como los hombres y cargan en sus espaldas pesados fardos para comercializar sus productos, sin descuidar la crianza de los hijos; son afectas a fumar y participan activamente en las labores agrícolas. Sirviéndose de un malacate, hilan algodón en telares unidos a los árboles, elaboran cotones que usan solo los hombres en tanto otras hacen la comida y los niños traen el agua del rio más cercano. Los lacandones que sobreviven en la parte oeste del rio Usumacinta se denominan Hach Uinic que quiere decir "hombre verdadero" y hablan el mismo maya utilizado en Yucatán, lo cual da como hipótesis

que son descendientes de familias nobles de los mayas que emigraron hacia la península, temen a kisin, el espíritu maligno de los terremotos y, mantienen sus miedos a los malos espíritus y fantasmas que habitan en la selva, las ofrendas a los dioses son preparadas cuidadosamente por las mujeres, estas consisten en pozol, tortillas y tamales, las mujeres no pueden entrar en los santuarios ni participar en las ceremonias; profesan una religión totémica en una población no mayor de cien personas. En las ceremonias veneran a sus santos, queman incienso en braseros en cuyo borde ponen la imagen de su dios, y consumen el vino sagrado llamado "balché" (Palacios, 2012)

Los tzeltales se encuentran en los municipios de Ocosingo, Yajalón, Chilon, Bachajon, Teopisca, las rosas, oxchuc y algunos otros poblados más, entre las características principales de esta etnia esta la elaboración de sus trajes típicos de acuerdo a la edad del o la portadora, en la falda o " nahua" como es llamado por la zona; se costuran tiras de colores vivos de diferentes grosor y en diferente cantidad, esto quiere decir que entre más tiras tenga y más anchas estén la señora es más grande de edad y por lo tanto se le debe más respeto, son muy laboriosos: viven formando núcleos patrilineales, y entre ellos persisten lazos de clan y linaje. Usan el temazcal y herramientas agrícolas rudimentarias. Cortan árboles para hacer carbón, no son muy conocedores de la ecología ya que se practica la roza-tumba y quema(Villegas, 2012)

Por estas razones y más aún, es por eso que Chiapas es conocido por ser uno de los estados más representativos en cuando a cultura. Desde la época prehispánica, los pueblos indígenas han fabricado herramientas para usarlas en sus actividades cotidianas y para recrearse.

Figura 3. Lacandones (Marín, 2015).

Otra de las importantes tradiciones del estado es sin duda la representación y festividad en torno a los parachicos y chumtaes que se llevan a cabo en la ciudad de Chiapa de Corzo, la fiesta grande basa su historia en el relato de aquella mujer llamada María de Angulo y su hijo, viajeros que buscaban la cura para una rara enfermedad del chico quien después de buscar logro su sanación en dicho poblado, de esta historia nace la tradición de disfrazarse imitando al chico enfermo y a sus sirvientas que estaban a su cuidado para danzar y festejar el milagro de haberse curado, esta celebración se lleva a cabo en el mes de enero(Gómez, 2016).

No obstante todos estos pueblos comparten un número importante de rasgos culturales, similares como la lengua, la vestimenta pero principalmente las creencias, como los pensamientos acerca de la vida, la naturaleza y de la muerte, la religión entre católica y pagana, los grupos familiares, los niños, las mujeres y ancianos entre otras de las cosas que conforman su amplio mundo de imágenes míticas y mágicas (Ferro, 2016).

Una de las festividades representativas de Chiapas es el tradicional carnaval zoque coiteco, se inicia el domingo anterior al miércoles de ceniza, se muestran tres elementos principales que caracterizan la identidad de la región: la zoque, la cristiana y la árabe siendo esta última introducida por los españoles a partir de la conquista.

La danza del tigre y el mono es una representación de dicha mezcla de culturas donde se reivindica la fe cristiana sobre las demás, esta danza se celebra en conjunto a otras más el día llamado martes de carnaval o día del baile de plaza previo al miércoles de ceniza. El elemento primordial del carnaval son sus danzas y no solo se busca alegrar la fiesta para pedir por la

lluvia, el sol o la tierra sino para rescatar lo que sus antepasados heredaron al pueblo zoque (Orozco, 2014).

La feria Chiapas es una más de las festividades representativas del estado, se efectúa cada año en la chacona, ejido de plan de Ayala, es una feria internacional que en sus inicios era dedicada a la Virgen de Guadalupe, sin embargo con el paso de los gobernantes la feria cambio de nombre y paso a ser feria Chiapas, este cambio no fue motivo para que la feria de la virgen fuera sustituida así que se siguió realizando pero en el centro de la ciudad, ahí se instalaron garitas en donde se podían encontrar vendimias de las personas que bajaban de comunidades con diferentes artículos de venta, pero quienes más llamaban la atención era las "coletas", que venían de san Cristóbal de las casas, ellas tenían sus garitas llenas de artículos éntrelos que se podían encontrar estaban los dulces de huevo, durazno prensado, nuégados, gaznates, cocadas, caramelos, trompadas, higos, chimbos, chilacayote, jocote curtido, confites y otros dulces que actualmente ya no se fabrican. Además de dulces y golosinas típicas se vendía mistela, cervecita dulce, la morita y ponche con marquesote, era parte de la venta variedad de juguetes de madera que tuvieron origen en la época de la colonia, muñecas de trapo, trepatemicos maromeros, la cajita con la culebra que pica, los boxeadores, los trapecistas, trompos, baleros, guitarras, yoyos, caballitos, cofrecitos, carritos, palomas entre otros(Ruiz, 2011).
La feria Chiapas se celebra del 2 al 18 de diciembre de cada año, en ella se pueden encontrar corridas de toros, carreras de caballos, charrería, motocross, eventos deportivos y culturales, venta de artesanías, exposición agrícola, ganadera, industrial, comercial, turística y juegos.
La gastronomía de la feria Chiapas es grande, en la explanada se instalan los puestos de comida entre lo que se puede encontrar están tlayudas, tacos, hamburguesas, hot-dogs, grandes brochetas de carne con vegetales, esquites, tortas, carne asada por orden, entre otras más, en cuestión de bebidas cervezas, micheladas, mistelas, refrescos embotellados, aguas frescas como Jamaica y horchata.

El carnaval de San Juan Chamula es uno de los más representativos de la región altos, tiene una duración de una semana incluyendo los cinco días perdidos del antiguo calendario maya los cuales coinciden con el ciclo agrícola, la ceremonia es un complejo ritual con cierto tipo de alimentos al inicio y al final pero que sobre todo refuerza el código de conducta social y personal del grupo y del individuo. Durante esta celebración se sintetiza una de las más

respetadas costumbres de esta comunidad, los participantes visitan los tres calvarios (San Pedro, San Sebastián y San Juan) donde se comparten comida, bebida y rezos(Hernández, 2015).

Durante las fiestas el consumo de pozol de maíz amarillo incrementa para ellos es una bebida tradicional que no puede faltar acompañado de sal y chile, el caldo de pollo sin verduras es el platillo estrella de las festividades o reuniones.

La feria internacional de Tapachula es de las más conocidas a nivel estatal y nacional, se celebra del 3 al 17 de marzo, el mejor atractivo para disfrutar de esta conmemorada feria es la exposición agrícola, ganadera, industrial y comercial, tienen el privilegio de contar con organizaciones, asociaciones de pequeñas y medianas empresas que dan a conocer hasta internacionalmente sus productos, con este impulso se da a un aumento no solo para el municipio sino también para el estado. Recibe a un gran número de visitantes cada año que se deleitan con grandes exponentes de la música de diferentes géneros (Ocampo, 2012).

En el año 2007 la catedral de San Marcos se consagro como catedral metropolitana de Tuxtla Gutiérrez, por lo que año con año se conmemora la celebración al santo patrono de la capital "San Marcos Evangelista", esta feria se celebra con eventos culturales, religiosos, deportivos y artísticos, se resaltan tradiciones y costumbres de los chiapanecos, como procesiones nocturnas de ofrendas formadas con frutas, hojas, dulces, artículos domésticos de plástico, panes, flores y coloridos papeles. La feria es 100% familiar y son casi nueve días de fiesta que inician con una magna peregrinación de rompimiento para posteriormente recibir de las distintas parroquias grupos religioso, pastorales y familiares, los enrames y somés que lo caracterizan (Gómez, 2013).

En San Cristóbal de las Casas se celebra cada año la feria de la primavera y la paz es una fiesta con mucha tradición donde destaca la quema de judas y el desarrollo de eventos artísticos y comerciales, es la fiesta mayor de San Cristóbal de las casas que para el 2017 cumple 490 años de su fundación, en esta celebración se pueden encontrar desde corridas de toros hasta presentaciones de artistas de talla internacional (Martinez, 2013).

ARTESANÍAS

Se denomina artesanía tanto al trabajo como a las creaciones de un artesano, es un tipo de arte en el que trabaja fundamentalmente con las manos, moldeando diversos objetos con fines comerciales o meramente artísticos o creativos, una de las características de este trabajo es que se realiza sin la ayuda de máquinas o de procesos automatizados(Julián perez porto, 2014).

Chiapas es un estado que cuenta con muchos lugares turísticos y cada uno tiene características diferentes, sin embargo lo que siempre comparten es la elaboración de diferentes tipos de artesanías, que proporcionan al pueblo una identidad.

El desarrollo de la alfarería en Chiapas permitió la elaboración de recipientes para cocinar los alimentos; de esta forma nacieron las artesanías, para satisfacer las necesidades básicas, personales, espirituales y de creencias.

A continuación se muestra una lista de las artesanías más representativas del estado de Chiapas:

-Lapidaria, es el labrado de piedras de manera artística, el material más usado es la roca caliza o lacas de piedra plana. Es utilizado como objeto de decoración y también se puede ver su uso en las lapidas de los panteones(Jimenez, 2013).

Figura 4. Lapidaria de Chiapas (Ruiz, 2013).

-La talabartería, así se le denomina al taller dónde se hacen indumentarias y accesorios de pieles como materia prima se usa piel de ganado vacuno, caballar, ovino, caprino; cascara de timbre y guamúchil, su uso más común es el que se le da en monturas, cinturones cabezadas, bolsas, carteras, zapatos, fundas de machetes, caites entre otras más, la mayor producción de este producto se da en san Cristóbal, Comitán y Tuxtla Gutiérrez(Ruiz, 2012).

Figura 5. Bolsa de mano de cuero (Gómez, 2013).

-Grabado, es la obra de tallado en madera utilizan maderas como el álamo, cedro y cupapé, es utilizado para mascara de parachicos, cabezas de jaguar, escudos, estatuillas de indígenas, copas, platos y utensilios domésticos (Astudillo, 2014).

Figura 6. Imagen decorativa de madera (Jiménez, 2012).

-La elaboración de juguetes tradicionales es otra de las cosas más representativas de Chiapas, son elaborados a base de hojalata, morro, arcilla, varas, bejucos, trapo, palma, papel, tablas, mecates, clavos, pumpo, chinchín y jolote. Los productos terminados son muñecas de trapo, alcancías de arcilla, ollitas, silbatos, jarritos, guitarras, sonajas entre otros. Los indígenas de San Cristóbal de las Casas son por excelencia quienes elaboran juguetes tradicionales, es considerada la ciudad más creativa por sus artesanías (UNESCO, 2010).

Figura 7. Juguete de madera (Alonso, 2015).

-La laca de Chiapa es un trabajo artístico en el que se utilizan resinas, tizate , que aplicadas con una técnica especial en la superficie de jícaras, tol o morros da como resultado un objeto bellamente decorado, Chiapa de corzo es famosa por los trabajos decorativos en laca, se asegura que es una práctica muy antigua, anterior a la llegada de los españoles aunque su florecimiento ocurrió durante la época virreinal(Orozco, 2013)

Figura 8. Tol de Chiapa de corzo (Merchant, 2016).

-El ámbar, los abundantes bosques de coníferas primitivas, sepultados por más de 30 millones de años, permitieron que la resina del pino *succinier* y la de los árboles de guapinol se convirtieran en ámbar. Las montañas del norte a la altura del municipio de Simojovel es un lugar de mucha producción de este producto, es usado para adornar, como amuleto para "el mal de ojo" o para dar buena suerte. El uso del ámbar en Chiapas data de la época prehispánica: como adorno personal, producto comercial y como tributo pagado a los mexicas. Actualmente, es fuente de trabajo de muchas familias(Constantino, 2016)

Figura 9. Ámbar de Chiapas (Gatto, 2012).

-Alfarería de Amatenango del valle es famosa en el estado de Chiapas, pues es elaborada con técnicas prehispánicas, las piezas de barro que las artesanas modelan a mano y luego cuecen a cielo abierto, evidenciando un fuerte conocimiento de tipo prehispánico, entre las figuras que

Figura 10. Palomas decorativas (Alfaro, 2014).

se destacan, están las ollas, cantaros, tinajas, macetas y figuras zoomorfas son algunos productos de esta antigua tradición (Gonzales, 2013).

-Los textiles de Chiapas son una muestra de la diversidad de culturas en este estado, existe una gran variedad de usos y formas de estas elaboraciones, en la actualidad podemos encontrar piezas de vestir formales o casuales, asi como también manteles, servilletas, cojines, bolsas de mano, zapatos, colchas y demás para satisfacer necesidades de la sociedad. En el arte textil de Chiapas se encuentra reunidas las raíces y la evolución de la cultura maya, los cambiantes colores y diseños de los trajes mayas contemporáneos reflejan los cambios ocurridos en Chiapas durante la última década

Figura 11. Textil de Zinacantán (Ruíz, 2012).

La amalgama cultural, el sentido artístico y la amplia gama de materias primas han llevado a la artesanía de Chiapas a tener un prestigiado lugar en cuando a artesanías se refiere, los productos y estilos son variados, actualmente y desde hace varios años se siguen elaborando piezas con el sello de Chiapas, que son exportadas para ser comercializadas en otros países.

GASTRONOMÍA

En México se desarrollaron grandes conocimientos prehispánicos culinarios, que fueron mezclados con los principios gastronómicos que trajeron los españoles, al venir a conquistar.
Por su parte Chiapas, las culturas fueron quienes dieron inicio a lo que hoy es la tradición culinaria de la mayor parte del estado, ya que se asentaron en diferentes zonas por todo el territorio, el maíz, el chile y el frijol son base de la alimentación de todos los pobladores, se tiene conocimiento de que estos productos han sido consumidos desde hace miles de años por los habitantes de esta zona(Alva, 2012)
El maíz por si solo es parte fundamental de varios platillos chiapanecos, los tamales, el distintivo pozol, las memelas, la sopa de chipilín con bolita son algunos de las recetas en las que el maíz es la base de su elaboración, para esto el maíz tiene que pasar por un proceso de nixtamalizacion , básicamente es poner el maíz en agua alcalina para así desprender con facilidad el hollejo o cutícula
Otro de los pilares de la gastronomía chiapaneca es el cacao, este producto es imprescindible para quienes elaboran el afamado pozol. Esta bebida tan típica, se elabora en dos versiones: blanco, que es a base de maíz nixtamalizado y que ha pasado por un proceso de molienda y el segundo que también está elaborado de maíz pero con la diferencia que ha este se le agrega pasta de cacao.
Las proteínas, anteriormente se consumían con más frecuencia los venados, perros, conejos, liebres, tapir, pecari, armadillo, tuzas, topos, ardillas, guajolotes, faisán, patos, grullas, codorniz, gansos, garzas, iguanas, tortuga de mar y de tierra, culebras, lagartijas, insectos variados como el nucu o sisim, gusanos como el satz, chapulines, langostas, larvas, pescado blanco, trucha, tiburón entre muchos otros más, actualmente algunos de ellos ya no se consumen pues se encuentran en peligro de extinción(Villegas, 2012).

Entre los frutos encontramos tuna, guayaba, mamey, zapote, papaya, tejocote, capulín o cereza de tierra, nanche, guayaba, aguacate, jocote y otros.
Respecto a la dulcería elaborada de Chiapas, se encuentran productos que se elaboran a base de mieles, como la de abejas y avispas así como también de diversas plantas.

Las herramientas de cocina, las más utilizadas antiguamente han sido el metate y la mano cilíndrica, seguido del molcajete, estos utensilios tienen como finalidad triturar o moler

elementos para realizar alguna salsa o adobo; también se hacía uso de las ollas o cazuelas, pichanchas o coladeras usadas comúnmente hace muchos años para escurrir el nixtamal; también el comal para asar distintos ingredientes, los materiales usados eran comúnmente piedra, madera, barro, hoja de palma entre otros que con la modernidad se han ido sustituyendo algunos elementos antes mencionados, por aparatos electrónicos que facilitan la preparación de suculentos platillos(Erick Meraglia, 2012)

PLATILLOS Y BEBIDAS TÍPICOS DE CHIAPAS

-El tamal en Chiapas: Tiene muchas variedades base de maíz y sazonado con condimentos dulces, salados, picantes y adobado con frutos regionales, los pictes o tamales de elote

-La barbacoa de res o borrego: Es un platillo que es consumido con regularidad en todo el estado, en zonas indígenas es considerado comida de fiesta y es servido en bodas, XV años, bautizos y demás festividades.

-El cochito: Es una preparación típica del estado, tiene una similitud a la barbacoa, siendo esta de puerco con algunas variantes en sus demás ingredientes.

-La chanfaina: Es una preparación elaborada con menudencias de cerdo y res.

- La sispola: Carne de res con garbanzo y col.

-El caldo de shuti: El shuti es un caracol de rio, color negro que se prepara en caldo es considerado uno de los alimentos prehispánicos de Chiapas, tiene su origen en palenque.

-Chipilín con camarón: El chipilín es por excelencia una de las plantas comestibles más consumidas en el estado en diferentes combinaciones.

-chipilín con bolita: Es una sopa de chipilín, bolitas de masa rellenas de queso y elotes tiernos desgranados, es un platillo muy típico de Tuxtla Gutiérrez.

-Salchichas de macabil: En las costas de Chiapas este platillo tiene un lugar muy especial pues es elaborado con mucha regularidad en restaurantes, su ingrediente principal es la carne de pescado.

-El chinculguaje: Es una especie de gorditas rellenas de queso y frijol.

Dentro de las bebidas más representativas se encuentra:

- El agua de chía: la chía es una semilla con muchos beneficios, consumida desde hace cientos de años, esta bebida se elabora con limón, agua natural, azúcar y chía.

-El comiteco: Bebida fermentada de maguey, elaborada principalmente en Comitán de Domínguez, que es donde adquiere su denominación.

La mistela con frutas: Es elaborada principalmente de mango, tejocote y ciruela suele servirse en reuniones de carácter religioso aunque se puede encontrar en algunas tiendas o puestos de comida típica.

Pozol blanco y de cacao: su ingrediente principal es el maíz en diferentes regiones la variedad del maíz puede cambiar pero el proceso de elaboración es el mismo, se acompaña de mango verde cuando es temporada y chile blanco.

-Cafés cultivados en la región del soconusco y en los altos de Chiapas (Gómez, 2010).

QUESOS DE CHIAPAS

El desarrollo de la industria quesera en Chiapas se ha venido desarrollando desde la década de los ochentas, cuando la empresa NESTLE opto por poner un local donde se recolectaba leche de pequeños productores, para después trasladarla a Chiapa de corzo donde se tenía una pequeña fábrica, ahí se hacían los procedimientos necesarios para la transformación de dicho líquido y así obtener el prestigiado producto, sin embargo con el paso del tiempo los ganaderos decidieron hacer su propio queso, lo cual significo una deterioro progresivo para la empresa suiza por lo que decido cerrar los centros de acopio y dejar únicamente enfriadoras para la poca leche que les seguía llegando (UNAM, 2004).

La creciente elaboración de quesos ha significado una inyección para la economía de los pequeños productores, específicamente el queso Chiapas es el que más fama a adquirido en los últimos años y el que más se elaboración. En su variación se encuentra el queso enchilado y el queso botanero, el primero es condimentado y coloreado con chile en polvo mientras que al segundo se le añaden algunos vegetales como pimiento dulce y aceitunas. Estos quesos son los que más se consumen por los chiapanecos, sin embargo, el quesillo, la crema y el queso de bola de Ocosingo son creaciones del estado y que también forman parte de la alimentación de muchas personas.

La gastronomía de Chiapas es muy variada y rica gracias a la mezcla de productos traídos de otros lugares en el tiempo de la conquista; con este acto se consolido una fusión autóctona entre un menú nativo de los indígenas del estado con los diferentes productos que vinieron a transformar y nutrir lo que hoy conocemos como gastronomía chiapaneca.

VENUSTIANO CARRANZA

El municipio de Venustiano Carranza colinda al norte con los municipios de Totolapa, Nicolás Ruiz, Teopisca y Amatenago del Valle, Las Rosas y Socoltenango; al sur con los municipios de Socoltenango y La Concordia; al oeste con Chiapa de corzo, Villa Corzo y Acala. Ocupa el 1.86% de la superficie del estado, cuenta con 274 localidades y una población total de 56 833 habitantes, el rango de temperatura oscila entre los 6 C a 26 C, es de clima cálido subhúmedo con lluvias en verano(INEGI, 2013).

Figura 12. Ubicación geográfica de Venustiano Carranza (Sanabria, 2012).

La región en donde se encuentra presenta una cobertura vegetal de tipo selva caducifolia, bosque de encino y coníferas con 16.19% y vegetación inducida 12.39%;su fauna está compuesta de especies endémicas amenazadas o en peligro de extinción como son*: didelphis marsupialallis* (tlacuache cuatro ojos), tamandúa mexicana (brazo fuerte*),sciurus-aerogaster*(ardilla gris), *oidocoileus virginianus* (venado colablanca) *felis wiendii* (tigrillo), *heloderma horridum* (Escorpión) y diversas especies de serpientes, pericos e iguanas.

El pueblo que hoy conocemos como Venustiano Carranza Chiapas; fue fundado en la segunda mitad del siglo XVI con el nombre de Copanahuastla; en la historia se dice que fue un asentamiento indígena y colonial su nombre en náhuatl significa "tierra de culebras". Más tarde, fueron los dominicos quienes construyeron un convento para evangelizar a los

habitantes de esa población y con el paso del tiempo decidieron cambiarle el nombre al pueblo,llamándose así San Bartolomé de los Llanos. En 1821 se constituyó en municipio; el gobernador del estado Don Joaquín Miguel Gutiérrez elevo a la categoría de villa al pueblo de San Bartolomé de los Llanos el 7 de Junio de 1833 y posteriormente el gobernador del estado Fernando Nicolás Maldonado le dio la categoría de ciudad mediante el decreto del 27 de mayo de 1852.

Figura 13. Pila del arco principal de Venustiano Carranza.

El 6 de marzo de 1876, siendo gobernador interino el Lic. Moisés Rojas, se funda el departamento de la libertad, siendo su cabecera municipal la ciudad de San Bartolomé de los Llanos, hoy Venustiano Carranza.

Se dice que los indios Chinchias fueron quienes fundaron San Bartolomé de los Llanos (V. Carranza) en ellos había una creencia que hablaba sobre la muerte masiva de sus pobladores, ellos hacían referencia sobre los malos aires que se concentraban donde vivían ya que estaban rodeados de cerros en una pequeña planada, mediante platicas decidieron cambiar de lugar de asentamiento y se movilizaron hacia un lugar con más libre donde hoy en día se encuentra Venustiano Carranza.

Figura 14. Habitantes de Venustiano Carranza.

En el municipio, 21.44% de sus habitantes son indígenas, de los cuales 4.94% son monolingües; la etnia predominante es la tzotzil.

Venustiano Carranza tiene tradiciones muy religiosas, la gran mayoría de sus habitantes son católicos, es por eso que muchas de las tradiciones, incluyendo sus ferias y fiestas están relacionadas con santos de las iglesias que hay en la ciudad.

Se han acabado muchas fiestas de carácter religioso que se celebraban hace muchos años, sin embargo aún quedan varias que siguen estando presentes en Carranza, las cuales son: el patrón del pueblo San Bartolomé, San Sebastián, San Pedro Mártir, Calvario, La Candelaria, la semana mayor y el Señor del Pozo.

Figura 15. Catedral de Venustiano Carranza.

En la semana mayor hacen una representación de la crucifixión, que es acompañada por cientos de fieles que van caminando detrás del santísimo, llevan flores mientras realizan oraciones, guiados por una persona que lleva un micrófono para que todos los asistentes puedan escuchar, acompañan los apóstoles a todos los actos, tradición poner un muñeco que representa al judas Iscariote coloquialmente llamado "shutash" en un árbol de " choboc" a la puerta de cada templo, este acto nunca ha sido relevado ni omitido ya que es muy representativo para ellos, la gente elabora al muñeco con trapos viejos, le dan forma amarrándolo con cordones para hacerle sus brazos y pies, al término de estas festividades el "shutash" es rociado con combustible para luego quemarlo ;durante esta ceremonia comen todos juntos incluyendo a los principales encargados o procuradores por separado y en una mesa especial los apóstoles para estos les sirven siete potajes, pan y vino; son asistidos por sus esposas en la preparación; efectúan entradas de flores en la víspera de las festividades para ello van personas especialmente a traer palmeras, juncia y flores y en procesión llevan estas hacia el templo, acompañados de música regional, usando tambor, pitos y trompetas.

LOS CARRERANTES

Otra de sus tradiciones es festejar con carreras de caballos, los llamados carrerantes en la víspera y después del día del santo que se festeja, esto en honor al santo patrono San Bartolomé. La imagen del carrerante es un símbolo de Carranza, es por eso que en la entrada principal de la ciudad se encuentra una estatua de dicha figura.

Figura 16. Carrerantes (Moreno, 2016).

El grupo de los carrerantes es integrado por 22 personas (actualmente asisten muchos más a este evento pero no portan el traje tradicional, solo van de acompañamiento), dos porta banderas y alférez, los adultos participantes lo hacen para reafirmar y sostener una identidad cultural muy local. Mientras que para los jóvenes participantes es una satisfacción poder actuar y cumplir, enseñar que ya fuman y beben como adulto, por haber alcanzado la madures mental, demostrando al pueblo que ya son personas mayores de edad, esta actividad es exclusiva del género masculino, ninguna mujer puede formar parte de este equipo; anteriormente la mayoría de los carrerantes llevaba una botella de aguardiente hoy en día llevan una botella de refresco o agua (Cárdenas, 2013).

El día que los carrerantes salen a dar su recorrido, es sinónimo de fiesta total, ya que el resto de la población se une al festejo y salen en ropa común con caballos propios a dar paseos por toda la ciudad, la gente saca mesas, sillas, bocinas y comida y se disponen hacer una fiesta en las calles, hay un grupo de personas que integran un equipo que es encargado de llevar flores a

caballo a la iglesia de San Sebastián, dicho grupo es denominado "panelas", estas tradiciones están muy arraigadas en Venustiano Carranza y son parte de la identidad de la gente.
Durante estos días,

MÚSICA

En la parte cultural, Venustiano Carranza tiene mucho que dar, la música ha sido un arte que se da desde siempre en sus habitantes y han tenido gran variedad de reconocimientos, entre los que se destacan esta los reconocimientos por escribir canciones, tocar instrumentos y también por crearlos.
La música aborigen ha consistido en armonías melancólicas de un sentimiento apasionado como queja, con cierta languidez y a veces con cierto aire voluptuoso.
Sus principales instrumentos primitivos consisten en la flauta o "huilo" echa de carrizo (madera hueca u otate) con agujeros para modular el sonido; el tambor hecho de troncos de árbol hueco adelgazados y cubriendo sus extremos con piel cruda de venado sin pelo que varía en dimensión según quiera el tono de la voz; a estos instrumentos primitivos aborígenes han copiado trompetas de metal, sin llaves.

Para su música que podría considerarse sacra tienen el arpa, el violín y la guitarra; el violín lo tocan poniéndolo sobre las piernas con el brazo hacia arriba como guitarra o más bien como violoncelo; con esta orquesta llevan el ritmo de la danza de los malinches dentro del templo, tocan regularmente en ceremonias serias cuando hay solemnidades y regularmente cuando hay exposición del santísimo; también llevan guitarras y violín en fiestas de carnaval, estos instrumentos son de origen español ya que ellos los llevaron hace machismos años.
Entre las melodías que han sido creadas por personas de Carranza esta "la maruchita", "el padrecito Rubén" y "el alcaraban".

Hablar de Venustiano Carranza es hablar de música, folklor y fiestas. Carranza es la tierra de la marimba, por muchas razones, es la cuna de la marimba de doble tecladura, aquí se inventó el ponerle "patas", las fábricas de marimbas son muy preciadas entre los pobladores de la región y durante las festividades de la ciudad es uno de los instrumentos que más son requeridos, uno de los grupos musicales especializados en tocar la marimba de forma profesional es la reconocida "espiga de oro" que actualmente es contratada para amenizar eventos sociales.

Figura 17. Comité de músicos (Rodriguez, 2016).

BORDADO TÍPICO

Carranza es conocido, también, por su elaboración de textiles bordados, hechos por manos indígenas de una manera tradicional que ha ayudado a mantener viva la tan tradicional vestimenta. Hoy en día se encuentran cientos de diseños diferentes con bordados multicolores que se pueden pedir al gusto de cada persona, las prendas se elaboran a medida de cada cliente y el tiempo de elaboración oscila entre los dos meses hasta 1 año dependiendo lo que se vaya a realizar.

Se pueden encontrar dichos bordados en blusas, camisas para dama y caballero, playeras, pantalones, cinturones, diademas, zapatos y por si fuera poco, también se han elaborado vestidos de noche, xv años y hasta bodas, entre muchos más que son comercializados dentro y fuera del municipio.

Figura 18. Mujer elaborando un bordado típico.

Durante las fiestas de los patronos es bastante común ver a las elegidas como reinas y princesas estar vestidas en novedosos atuendos con bordados regionales, estos vestidos son diseñados por una oriunda de esta ciudad, Sofía Villatoro Velásquez es quien confecciona dichos vestuarios y se ha convertido en un personaje importante en cuestión de textiles tradicionales y contemporáneos de Venustiano Carranza.

TURISMO DE LA REGIÓN

Venustiano Carranza cuenta con atractivos turísticos, entre los más sobresalientes se encuentran los Baños del Carmen formados por un manantial de aguas sulfurosas, las cuales se encuentran en albercas rusticas construidas especialmente para uso de turistas. El lugar también cuenta con hospedaje y vestidores entre otras cosas. Dentro del balneario se pueden encontrar restaurantes de comida justo a un lado del rio, en donde venden mojarras fritas, empapeladas, filetes de pescado al gusto del cliente, camarones en diversas presentaciones, carne asada y ensalada, así como también bebidas alcohólicas y refrescos embotellados, es típico ver a niños y señoras con ventas ambulantes de mango verde (en temporada), semillas como cacahuates, habas, de calabaza entre otras.

La central hidroeléctrica conocida como "presa la angostura" también es un atractivo para los turistas dado que cuenta con una capacidad de 18, 000 millones de metros cúbicos al nivel del agua máximo establecido, en el embalse de la presa se encuentran especies como la mojarra, tilapia, macabil, pato silvestre, chachalacas, pijijis, lagartos. La flora del lugar está compuesta por ejemplares de guanacastle, ceiba, cítricos, bambú, cedro, caoba, pastizales altos, amate entre otros (Urbieta, 2005). Al pasar por la carretera que está en medio de la presa se observan a señores con cubetas llenas de mojarras recién salidas del rio.

Es conocido también el parque ecoturístico "velo de novia" o "cascadas del chiflón" que se localiza entre los límites de Tzimol y Socoltenango municipio dependiente de Venustiano Carranza, en este sitio se pueden encontrar variedades de orquídeas, bromelias, arboles de sabino, arboles de palomillo, chicozapote, cedro y caoba.

Dentro de la fauna existente en el área se puede encontrar iguanas, conejos, armadillos, serpientes y diversas aves. Cuenta con restaurante para 60 comensales, 3 cabañas, museo, tienda de artesanías y estacionamiento. Es sin duda lo más representativo de la región.

En este sitio la comida hay zonas destinadas para llevar su propia comida y prepararla al momento, sin embargo los restaurantes te ofrecen mojarras fritas, camarones en diferentes versiones, caldos de gallina, carne asada; de bebidas se encuentran refrescos, cervezas, licor, aguas frescas y más. Las personas con ventas ambulantes ofrecen dulces típicos que llevan desde otras colonias, también palomitas, papas, fruta picada y semillas.

GASTRONOMÍA DE LA REGIÓN

La región en la que se encuentra Venustiano Carranza se caracteriza por tener una mezcla de influencias de ciudades cercanas, es por eso que dentro de su gastronomía se encuentran algunos platillos que ya se encuentran en otras ciudades; es el caso del pan compuesto, que es un símbolo de la ciudad de Comitán de Domínguez, sin embargo también es elaborado en Carranza, aunque dándole su toque y sabor especial, el pan compuesto en Carranza es servido en festividades, el dulce de chimbo también es elaborado en la ciudad, es una receta que ha pasado de generación en generación y es bastante común ver a señoras con canastos ofrecerlo casa por casa o bien en paletearías venderlo en paletas heladas.

Otro elemento gastronómico que distingue a Venustiano Carranza es el pescado baldado, elaborado principalmente en semana santa, por las festividades religiosas que se llevan a cabo en el lugar, esta receta es elaborada a base de mojarra seca mediante la salazón, método que emplea sal y azúcar en algunos casos, este es un método de conservación usado desde hace miles de años pero que además de alargar la vida útil del producto adiciona sabor , es por estos motivos que este platillo se elabora con este producto; aunado a este característico platillo va como guarnición la característica sopa de pan que al finalizar su elaboración queda con un aspecto de pudin, este delicioso alimento se elabora con pan blanco seco, zanahoria y calabaza como ingredientes principales; una receta curiosa son los llamados tacos de leche, su característica principal es la tortilla con la que se elabora, que bien podría compararse por su similitud con una crepa de origen francés, estos peculiares tacos de leche son rellenos de un guiso a base de pollo y vegetales como zanahoria, papas, cebolla y tomate, las amas de casa lo hacen pero no es muy común encontrarlo en restaurantes de la ciudad (González, 2016).

El tachilhuil es otro apreciado menú de la región donde se sitúa Venustiano Carranza, para su elaboración se requiere de maíz y vegetales, su proteína es el cerdo; actualmente es preparado con arroz sustituyendo al maíz, dado que es más trabajoso, por este motivo se ha perdiendo la tradición a la hora de elaborarlo y lo cual hace que sea complicado obtener la receta original.
La empanada de carne, es interesante observar en recetas tradicionales como esta, que está elaborada sobre una masa tipo hojaldre con método de elaboración semejante al que se conoce

actualmente sin embargo se distingue un cambio liguero de ingredientes tomando como ejemplo el uso de manteca de cerdo en vez de la mantequilla de vaca.
Por último y solo por mencionar algunos se encuentra el tamal cuadrado de fiesta, que aparentemente es un tamal normal de hoja verde como cualquier otro, si no fuera porque en su interior se puede encontrar desde mole hasta una pieza entera de pollo o guajolote que es con lo que tradicionalmente se elaboraba, se acompaña con sopa de arroz, es básicamente dos platillos en uno solo, esta comida es servida solo en ocasiones especiales en las que hay que celebrar (Villatoro, 2016)

En su repostería podemos encontrar los dulces de yema, que anteriormente era elaborados para ser obsequiados en fiestas o reuniones importantes, como su nombre lo delata su ingrediente principal son las yemas de huevo coladas, el resultado final es una masa tipo fondant con la que se pueden modelar figuras, se dejan secar y a la vista son muy bellas (Gonzales, 2016).

El mazapán de semilla de calabaza era elaborado para sacarlo a la venta, esta es una receta muy antigua por lo que en aquellos tiempos no habían tantos dulces industrializados como lo son en la actualidad, el ingrediente principal es la semilla de calabaza, pero esta pasa por un proceso de desgranado para obtener el centro de la "pepita", es un proceso un tanto tedioso y es por eso que no es un dulce que hagan con frecuencia.

El dulce de garbanzo y piña es otro codiciado postre aunque actualmente su elaboración es muy rara ya que en años pasados era usado principalmente como relleno de pasteles puesto que su apariencia era la de una mermelada casera pero con trozos visibles de garbanzo (Villatoro, 2016).

En el estado hay variedad de postres típicos de las regiones dadas que sin embargo es común que se repitan en municipios diferentes, tal es el caso del dulce de chimbo que típicamente se puede encontrar en la ciudad de Comitán, sin embargo en Venustiano Carranza hay una variante de dicho dulce que se conoce como panisela. A diferencia del pan del chimbo que es elaborado con más yemas, la panisela está hecha a base de puras claras con una mínima parte de yemas para aportar color, el resto del procedimiento para su elaboración es el mismo.

No se puede dejar de mencionar del afamado pan de Carranza, que sin duda es uno de los mejores del estado, entre los más conocidos está el pan francés, el pan de yema y la rosquilla. La panadería es una fuente de empleo muy practicada en la ciudad y por lo mismo la elaboración del pan sigue siendo artesanal, emplean cuencos y palas de madera añeja, horno de piedra para hacerlo, la característica del pan es que la mayoría son aromatizados con canela en polvo, algunos llevan queso seco rayado.

Suelen hacer conservas de nance, durazno criollo, jocote y también de col blanca con zanahoria, chile jalapeño y palmito con esta última acompañan al tamal de bola.

EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL

La gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se tiene una idea errónea acerca de la definición de gastronomía.

Los primeros hombres y el inicio de la cocina surge al frotar dos pedazos de madera dura, el hombre de la prehistoria inventa el fuego convirtiéndose así en el único animal con capacidad de cocer sus alimentos así como métodos de conservación, los primeros recipientes de cocción fueron agujeros en la tierra mismos a los que se le agregaban agua y piedras calientes para lograr la ebullición. Después aparecieron recipientes de barro crudo y cazos de fierro amartelado o fundido, estos últimos aparecieron mucho tiempo después (Alva, 2012).

La cocción de los alimentos dio como resultado un masticado más suave y cómodo, evitando con ellos desarrollo de músculos faciales protuberantes y como resultado una mejor digestión.

La aparición del fuego al servicio de la alimentación humana fue un hecho bastante significativo para el desarrollo que se obtuvo en cuestión a la nutrición de nuestros antepasados.

La cacería de grandes animales como el bisonte, caballos y mamut fueron desapareciendo y dio lugar a mucha vegetación, el hombre empezó a domesticar y cercar animales herbívoros para su alimentación.

Con el paso del tiempo se agregó otra actividad que beneficiaria la alimentación rudimentaria que hasta hacia poco tenían, la agricultura.

Esta práctica se remonta a 9, 750 a.C. en Tailandia y Birmania donde cultivaban la castaña, el melón y el pepino (Alva, 2012).

El uso de la agricultura, trajo como beneficio el asentamiento de las personas fuera de las cuevas y el uso de chozas en el campo para hacer sus sembradíos y cosechar lo que sería su alimento, esta práctica era realizada por las mujeres.

Las diferentes culturas alrededor del todo el mundo fueron de mucha ayuda para lograr la civilización de nuestros antepasados, con la fusión de costumbres y nuevos descubrimientos la alimentación fue siendo más práctica, nutritiva y deliciosa.

Con el paso de los años el refinamiento llego a las cocinas de todo el mundo y aparecieron las personas dedicadas a estudiar la alimentación y con ellos la modernización de la gastronomía empezó su curso, se publicaron los primeros libros que hablaban de la alimentación uno de los escritores más conocidos en aquella época fue Jean Anthelme Brillant Savarin (1755-1826) antes de él hubieron más escritos pero ni uno fue publicado como un libro tal cual, la evolución gastronómica tiene como lugar de origen Francia, de ahí viene toda la nueva cultura a la hora de comer, fue de ahí de donde se dieron las técnicas de cocción, tiempos, mezclas y muchas cosas más que ahora rigen la gastronomía mundial, uno de los máximos cocineros fue Auguste Escoffier vivió de 1847 a 1935, su carrera como cocinero le valió el título de " rey de los cocineros y cocinero de los reyes" comenzó como aprendiz a los 12 años en un hotel de Niza y a los 18 lo llevaron a París, sin embargo destaco hasta los 35; escribió revistas gastronómicas pero su mayor aporte fue la elaboración del libro La Guide Culinaire, escrito sobre todo para profesionales que se ha impreso infinidad de veces por considerarse el libro base de la bella época. Escoffier estableció las características ideales de un cocinero: limpio, uniformado, puntual, que no fume, no tome, no grite. Además se le debe la división de la cocina en brigadas: cocina fría, cocina caliente y repostería.

Es de lo anterior que se derivan infinidad de importantes técnicas de cocción a la hora de elaborar platillos.

Cocer un alimento es exponerlo al calor, para modificar su aspecto, color, textura, composición química y hacerlo más apetitoso, más sano, más digestivo por la destrucción de microorganismo. A partir de los sesenta grados la cocción permite la destrucción de agentes dañinos (Coirault, 2003).

Para cocer los alimentos se han desarrollado técnicas especializadas para cada objetivo asi mismo el calor es parte fundamental para la cocción de alimentos, sin embargo es común confundir ese termino con temperatura, este último es una magnitud física que se refiere a la sensación de frio o caliente al tocar alguna sustancia o superficie, puede entenderse también como el resultado de la cantidad de calor, el cual tiene como significado ser una trasferencia de energía de una parte a otra de un cuerpo, producida por una diferencia de temperaturas, el calor es energía en tránsito, siempre fluye. Cuando dos cuerpos que tienen distintas temperaturas se ponen en contacto entre sí, se da una transferencia de calor, desde el cuerpode mayor temperatura al de menor temperatura. Son tres los mecanismos de transferencia de calor:

Conducción, en física se entiende de la siguiente manera, mecanismo de transferencia de calor por el choque de moléculas con otras donde las partículas más energéticas le entregan energía a las menos energéticas, los mejores conductores de calor son los metales, como ollas, sartenes, cacerolas entre otras. El otro mecanismo de transferencia es el de convección, se da atravez de la circulación de aire o movimiento de masa dentro de la sustancia o del recipiente, un ejemplo de ello sería el uso de hornos de convección usados comúnmente en la panadería y repostería, el ultimo mecanismo es la radiación, es energía emitida por la materia que se encuentra a una temperatura dada, esta energía es producida y transportada por ondas electromagnéticas o fotones por lo que recibe el nombre de radiación(Cardozo, 2014).

La gastronomía tuvo un gran avance cuando el cocimiento de los alimentos llego, con esto se crearon nuevas formas de alimentación que contribuyeron a la historia a gastronómica actual.

METODOLOGÍA

TIPO DE ESTUDIO

Este trabajo se maneja en investigación cualitativa-descriptiva porque pretende demostrar características existentes sobre la transformación generada con el paso de los años en la gastronomía de la población de Venustiano Carranza que afirman se puede mejorar su proceso de elaboración.

Según Hernández, Fernández y Baptista (2010) una investigación cualitativa utiliza recolección de datos sin medición numérica, se busca comprender la perspectiva de los participantes (individuos o grupos pequeños de personas a las que se le hará la investigación), acerca de los fenómenos que los rodean, profundizar en sus experiencias, perspectivas, opiniones y significados, es decir la forma en que los participantes perciben subjetivamente su realidad.

ÁREA DE ESTUDIO

El desarrollo de la investigación se hizo en Venustiano Carranza, se visitaron los lugares más emblemáticos de la ciudad.

POBLACIÓN

La población de estudio se conforma de 15 individuos a quienes se les aplicó una entrevista, formando tres equipos de cinco personas en distinta situación social; el primer grupo se integró por cocineras tradicionales, el segundo equipo por comensales y el último grupo está compuesto por jóvenes.
Con esta modalidad en los equipos de investigación se busca obtener distintos puntos de vista por parte de los entrevistados.

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

Según Hernández, Fernández y Baptista (2010), la técnica de recolección de información como: "el método de recolección de datos de información pertinente sobre las variables involucradas en la investigación".

Lo que el autor quiere decir es que, la técnica no es más que la vía por la que se recolectan todos los datos relacionados a nuestro tema de investigación, siendo este caso lo que se usara son las entrevistas, observación, trabajo de campo y trabajo de laboratorio.

En una primera etapa de la investigación se hizo una recopilación de datos acerca del estado de Chiapas, se tocaron puntos como la ubicación geografía, tradiciones, costumbres, artesanías entre otros, seguido de información de la ciudad de Venustiano Carranza, para esta parte se hizo uso de referencias electrónicas, libros y también se obtuvo información vía oral por parte de los ciudadanos de la región, esto se incluyó en la parte del marco teórico.

La entrevista de tipo directa estructurada tiene como objetivo recopilar información de calidad informativa describiendo los cambios generados a través del tiempo, gustos y necesidades. Las personas se eligieron tomando como referencia su edad, lugar de nacimiento y a que se dedican, con la intención de que los tres grupos de personas fueran de distinta época de nacimiento y tuvieran un desarrollo de vida en ámbitos diferentes. A las señoras cocineras se les pregunto acerca de sus conocimientos en la gastronomía típica y las variaciones que han hecho. Por su parte a los comensales se les cuestionó sobre sus gustos culinarios típicos y si ellos practican su elaboración, preferencias y rechazos; por ultimo a los jóvenes se les aplico una entrevista sobre los conocimientos que tienen de la gastronomía tradicional de su lugar de origen, historia y conocimiento sobre el proceso de elaboración de las recetas más típicas de Carranza.

La observación, hace referencia a la actividad de demostración por parte de las cocineras tradicionales con esta actividad se pretende extraer la mayor información visual sobre el proceso de la elaboración típica de las recetas, utensilios utilizados para su preparación,

ingredientes y cantidades utilizadas medidas empíricamente por las cocineras y el tiempo que les lleva.

En el trabajo de campo se obtiene como resultado imágenes de distintos atractivos de la ciudad, descritos en el marco teórico, las entrevistas realizadas para obtener información, la observación para la visualización de procesos de elaboración de recetas.

En cuando al trabajo de laboratorio se puede decir que es la parte creativa de la investigación, se trata de hacer uso de todo conocimiento profesional adquirido durante la carrera, y plasmarlo en la reinterpretación de la receta normal de Venustiano Carranza.
Se realizó un análisis de cada receta para hacer una reinterpretación en su proceso de elaboración y de esa manera aplicar en ellas ingredientes que aportan un sabor extra o bien mejoran técnica de cocción.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como primer punto y para comprender mejor esta investigación, se realizó una serie de entrevistas a tres distintos grupos de personas, entre los resultados obtenidos en entrevistas a cocineras tradicionales es evidente que son de una edad avanzada (60-70 años aproximadamente) por lo cual sus conocimientos se remontan varios años atrás, siendo obtenidos de generaciones anteriores a ellas ya sea por mamás, abuelas o tías, en opinión de ellas la gastronomía típica de Venustiano Carranza en su mayoría es exquisita y no solo en sabor sino también en tradición, ellas mantienen una relación estrecha entre sus recuerdos de la infancia y la comida que ahora hacen, algunas de ellas han encontrado una fuente de empleo en la elaboración de estos ricos platillos, por lo cual se les cuestiono acerca del consumo que tiene la población de Venustiano Carranza de dichas recetas, a lo cual la mayoría respondió que va en disminución cada día más, esto según ellas, se debe a que la población se inclina hacia otro tipo de alimentos dejando de lado lo tradicional, únicamente un bajo porcentaje de adultos mayores son los que aun prefieren consumir lo típico, otro factor mencionado es el tiempo que llevan en su preparación las recetas citadas, expresaron que hay preparaciones de que llevan de 4 horas hasta 2 días y que ellas ya no rinden lo suficiente, entre los platillos mencionados más representativos se encuentra el Tachilguil, la sopa de pan, el pescado baldado, el dulce de yema entre otros más.

La comida está ligada a las tradiciones independientemente de la religión de cada individuo, tal es el caso de esta ciudad que tiene muy arraigadas sus festividades, durante las fiestas de señor del pozo el consumo de alimentos típicos sube considerablemente de igual forma este fenómeno cultural se repite durante el mes de agosto cuando se da la celebración de las panelas y los carrerantes , aquí se ve también el gran consumo de bebidas alcohólicas de diferentes tipos incluyendo el posh, la mistela y el tepache tradicional.

En un segundo apartado de las entrevistas se encuentra la población consumista que ronda de entre los 25 hacia arriba, ellos definen su gastronomía como muy cultural y condimentada también hacen referencia al uso del cerdo como una carne muy utilizada en preparaciones hechas por las amas de casa.

También se cuestiono acerca de su conocimiento en los procesos de elaboración de las recetas típicas y hubo una diferencia significativa de personas que no se dedican a la elaboración y venta de estos productos pero que sin embargo saben y conocen todo el proceso que se

realizapara hacerlo, expresaron que estos conocimientos les fueron adquiridos por abuelas hace ya muchos años. Y por el contrario únicamente un pequeño grupo respondió que no saben cómo se hacen los platillos típicos y que únicamente los consumen al comprarlos, de esto se puede sacar a modo de conclusión que en su mayoría la población tiene conocimientos procesos de elaboración no del todo pero tienen un conocimiento básico aunque su consumo sea muy poco.

En relación a las preferencias que tienen como consumidores la mayoría respondió que podrían comer cualquiera de los platillos ya que todos son de su agrado.

Por último se entrevistó a un grupo de jóvenes originarios de Venustiano Carranza que tenían entre 15 y 20 años, ellos definen su gastronomía como muy tradicional y grasosa siendo esta ultima la razón por la cual no se consideran gustosos de estos platillos sin embargo los consumen porque es costumbre familiar.

También preguntamos si saben cómo elaborar alguna receta típica y en su totalidad respondieron que no, esto deriva en una pérdida de tradiciones gastronómicas para las futuras generación de esa ciudad. Siguiendo con la entrevista preguntamos qué tipo de comida prefieren consumir y más de la mitad de los entrevistados respondieron que ellos prefieren la comida casera y el otro pequeño grupo se inclina hacia la comida rápida, es decir, tacos, quesadillas, hamburguesas, pizzas entre otras.

La frecuencia con la que consumen comida típica fue otra de las preguntas realizadas y la respuesta expresada por todos fue que tienen un bajo consumo.

A continuación se describen ingredientes, método de preparación y utensilios.

RECETAS TRADICIONALES

TACHILGUIL

INGREDIENTES:

1 kilo de Maíz crudo

1 Cabeza de puerco

1 Pieza de hígado de res

½ Kilo de Tomate

1 Puñito de Comino

1 Puñito de Pimienta chica

4 Piezas de Chile guajillo

1 Puñito de Chile Simojovel

1 Ramito de tomillo

5 Piezas de pimienta gorda

Figura 19. Olla con Tachilguil tradicional.

C/N de Agua

C/N Sal

C/N Manteca

C/N Achiote

PROCESO:

1. En primer lugar hay que tostar el maíz en un comal, sin dejar de moverlo.
2. Una vez tostado hay que molerlo término medio, luego hay que escoger las partes quemadas y sacarlas ya que esto ocasiona que el caldo quede amargo y negro.
3. Después hay que lavar el maíz, y luego dejarlo remojar durante 2 horas.
4. Una vez ya se remojo se pone en una olla amplia y se pone al fuego para que se cocine hasta reventar.
5. En otra olla hay que poner a cocer la cabeza de puerco y el hígado.
6. En un sartén se dora con manteca los chiles y los tomates, luego se licua para hacer un adobo.

7. Cuando la carne y el hígado esté cocido se tiene que deshebrar para luego unirlo todo.
8. Se le agrega el adobo y se sazona con sal.
9. El maíz tiene que reventar hasta que este suave, dar un hervor todo junto y luego apagar.

La variación más significativa que se han dado através del tiempo en este platillo es la adopción del arroz para sustituir el procedimiento que se aplica para el uso del maíz, se considera que el proceso de limpia y selección de los granillos de maíz para esta receta es muy tardado y esto trae como resultado el retraso para elaborar más recetas, puesto que las cocineras que lo preparan se dedican a salir de calle en calle anunciando su venta del día. Esto es sustento de familias enteras en esta ciudad.

Anteriormente la gente no apoyaba este cambio en la gastronomía de su ciudad sin embargo actualmente lo raro es que se consuma de maíz.

UTENSILIOS

- Comal
- Cacerola de peltre
- Sartén
- Tabla de madera
- Cuchillo
- Molino
- Olla grande de peltre
- Pala de madera
- Cucharón
- Colador de maya fina
- Traste de plástico grande

SOPA DE PAN

INGREDIENTES:

4 Piezas de pan francés

2 piezas de chayotes

4 piezas de zanahorias

4 piezas de papa

3 piezas de huevo

6 piezas de jitomate

1 pieza de Cebolla

3 piezas Plátanos machos.

3 cucharas de semillas de achiote

1 pizca de comino **Figura 20. Sopa de pan tradicional.**

4 cucharadas de manteca

2 cucharaditas de sal

5 piezas de pimienta chica

1 pieza de canela en raja

PROCESO:

1. En una olla mediana se pone a cocer la zanahoria, la papa, el chayote y el huevo.
2. Cuando ya esté bien cocido se rebana en círculos medianos y se guarda un rato.
3. Por aparte se pone a hervir las especies en una ollita.
4. En un comal grueso se pone a dorar el pan en rebanadas.
5. En una olla con manteca se pone un puño de semillas de achiote, se fríe, para que suelte su color, en ese aceite se agrega el tomate partido en trozos junto con la cebolla y se fríe para que se cocinen juntos.
6. Por aparte se fríen los plátanos y luego se escurren.
7. Con manteca se engrasa una olla y se pone una capa de pan tostado y luego otra de verduras cocidas y encima tomate guisado de esa forma se sigue hasta terminar los ingredientes debe finalizar con una capa de tomate guisado, encima se deja caer el agua de las especias coladas.

8. Se pone al fuego para dar un hervor todo junto y luego se apaga.
9. Se debe supervisar para evitar que el pan se pegue.

UTENSILIOS

- Comal
- Cuchillo
- Olla de barro
- Pelador
- Pala de madera
- Sartén
- Colador
- Tabla de madera

PESCADO BALDADO

INGREDIENTES:

3Lisas secas grandes

1 Puño de achiote de semilla

3 Piezas de huevo

1 Medida de Harina

1 Puñito de pimienta chica

5 Piezas de Tomate

1 Pieza de Cebolla

Figura 21. Pescado baldado.

1 cucharada de Sal

2 piezas de Canela en raja.

¼ de litro de Manteca de cerdo.

PROCEDIMIENTO:

1. Dejar remojando la lisa en agua dos veces, guardar el agua de la segunda vez para hacer el caldillo.
2. Cortar en pedazos grandes la lisa.
3. Batir los huevos para baldar la lisa, pasar por huevo y freír en la manteca.
4. Para el caldillo, dorar en un sartén la medida de harina y luego licuar con los tomates, cebolla, canela y pimienta.
5. Se pone a cocer parea espesar.
6. Se deja caer el pescado ya baldado en el caldillo para que de un hervor y apagar.

UTENSILIOS

- Sartén
- Cuchillo
- Tabla
- Cacerola
- Pala de madera
- Licuadora
- Cuchara de peltre

DULCE DE GARBANZO Y PIÑA

Figura 22. Dulce de garbanzo.

INGREDIENTES:

1 Kilo de garbanzo

1Kilo de azúcar

1 Piña grande madura.

2 Cucharadas de bicarbonato

PROCESO:

1. Se lava el garbanzo y se pone a hervir con el bicarbonato para quitar la cascara.
2. Cuando el garbanzo ya esté limpio, se cuela y se pone en otra olla con azúcar y la piña picada.
3. Se debe cocer hasta espesar.

UTENSILIOS:

- Cacerola de peltre.
- Pala de madera.
- Traste de plástico.
- Cuchillo.

MAZAPÁN DE PEPITA DE CALABAZA

INGREDIENTES:

500 gr de Pepita de calabaza

500 gr de Azúcar

Color de grajea roja

Agua

Figura 23. Mazapán de pepita de calabaza.

PROCESO:

1. Se pone a remojar la pepita de calabaza de un día para otro, ya que esta remojado se pela y se saca la semilla de adentro y se pone a asolear en un costal limpio, se seca y se muele fino.

2. Aparte se pone a cocer un kilo de azúcar con un vaso de agua para que se haga la miel de punto o de que agarre hebra (palabra típica de cocineras de la región) se seca y se enfría con una pala se le deja caer la pepita molida para que se haga una masita.
3. Por aparte se pone un poquito de azúcar granulada con color de grajea y se mezcla con la mano
4. Aparte se extiende la mitad de la mezcla en una tabla, y se moja con la mezcla de la grajea con azúcar se pone en medio se tapa con la otra mitad de la masa de manera que quede en medio una franja roja.
5. Se parte en turulete (en forma de rombo). Se saca y se voltea para dejar secar.

UTENSILIOS:

- Palangana
- Olla de peltre
- Costal limpio
- Molino
- Cuchara grande
- Pala de madera
- tabla de madera grande
- Cuchillo

CARNERITO DE DULCE DE YEMA

INGREDIENTES:

1 Kilo de azúcar

1 Litro de agua

30 Yemas

Color de yema en polvo

Agua

Figura 24. Dulce de yema.

PROCESO:

1. Se pone el agua con el azúcar al fuego, hervir hasta que tome punto, se deja enfriar 1 día.
2. Al otro día se abren los huevos y se sacan las yemas se le agregan 1 x 1 y se mezcla con una pala, se vuelve a poner al fuego hasta cocer, se hace duro.
3. Amasar en caliente e ir agregando colorante disuelto en agua para humedecer la mezcla hasta formar una masa manejable, dejar reposar.
4. Formar carneritos (animalitos).

UTENSILIOS

- Cacerola de peltre
- Pala de madera
- Cuchillo
- Traste de plástico

PANISELA

INGREDIENTES:

- Para el pan:

14 piezas de claras

4 piezas de yemas

1 taza de harina

½ cucharadita de royal

- Para la miel:

500 gr de panela

3 piezas de canela en raja

5 gr de canela molida

½ litro de agua

Figura 25. Panisela

PROCESO:

1. Para el pan, batir a punto de turrón las claras y agregar las yemas poco a poco, al final agregar la harina y el royal. Hornear
2. Cuando el pan esté cocido, se saca y una vez esté frío se corta en cuadros medianos.
3. Para la miel se ponen todos los ingredientes en una cacerola a fuego chico hasta que se espese.
4. Poner en un traste hondo para que absorba todo el líquido.

UTENSILIOS IMPORTANTES

- Palangana
- Refractario de cristal
- Cuchillo
- Cacerola
- Traste de plástico hondo
- Cuchara grande

Figura 26. Panisela.

Como tercer apartado en el área de resultados, se agregan las recetas nuevamente con una descripción de cambios en su presentación, método de preparación profesional y sus áreas de estudio, así como además utensilios para su correcta elaboración y tiempos de cocción, también se agrega un consejo culinario para mejorar el sabor y/o presentación. Con esto se cumple con el tercer objetivo de esta investigación.

MAZAPÁN DE PEPITA DE CALABAZA

Este dulce ha sido remplazado por las industrias que actualmente se dedican a la producción en serie de esta gama de productos.

Para realizar esta receta se hizo un cambio de cantidades en los ingredientes, ya que el resultado anterior era muy empalagoso, se redujo la cantidad de azúcar blanca pero se agregó glucosa para otorgar consistencia para amasar y formar los dulces individuales. En el proceso restante de elaboración fue el mismo sin embargo se utilizaron algunos utensilios profesionales para facilitar e higienizar la preparación.

INGREDIENTES:

500 gr de pepita de calabaza
300 gr de azúcar
30 gr de glucosa
½ taza de agua
Azúcar extra
Colorante en gel rojo

PREPARACIÓN:

1. Poner en un bowl el azúcar extra y agregar dos gotas de colorante, mezclar hasta unificar en colorante, reservar.

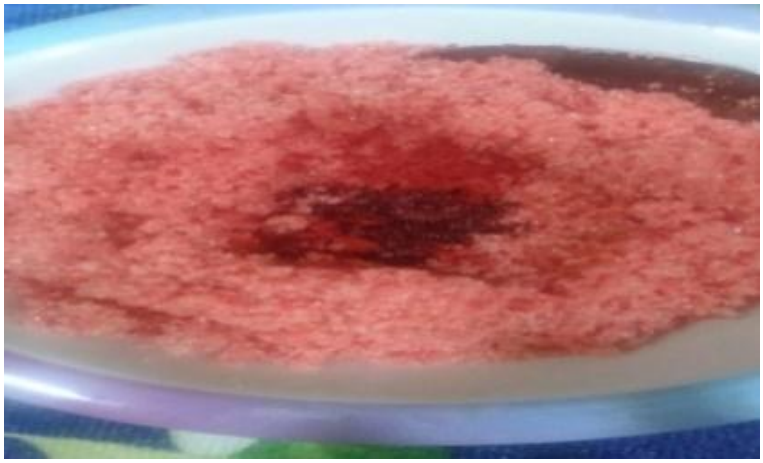

Figura 27. Azúcar con colorante en gel.

2. Remojar en agua caliente las pepitas para quitar lo mayor posible la cascara fina color verde que trae.

Figura 28. Pepitas en remojo.

3. Enseguida poner en una charola y hornear con temperatura mínima para secar y una vez seco y a temperatura ambiente, pasar al procesador de alimentos y moler hasta quedar fino, reservar

Figura 29. Pepitas de calabaza tostándose.

4. En una cacerolita, poner el azúcar y el agua a fuego medio y realizar un caramelo rubio, cuando este a 130 grados centígrados agregar el polvo de pepita

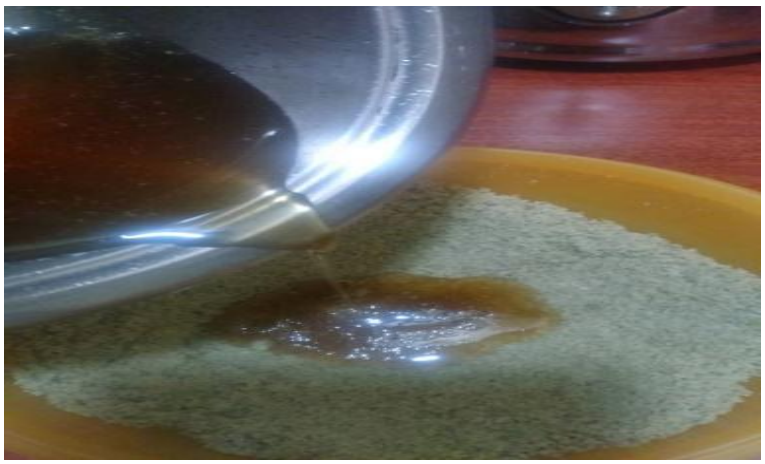

Figura 30. Polvo de pepita y caramelo.

5. Mezclar enérgicamente y pasar al tapete de silicón. Partir en dos la mezcla y con ayuda de un rodillo extender una mitad y regar por todo la masa el azúcar con color, rápidamente agregar la segunda capa de más y tapar.

6. Con un cuchillo dar la formar deseada.

UTENSILIOS IMPORTANTES

- Procesador de alimentos
- Charola
- rodillo
- Tapete siliconado
- Termómetro de caramelo
- Colador de maya fina
- Cuchillo

APORTACIÓN GASTRONÓMICA

Este dulce es apto para hacerse con otro fruto seco, por ejemplo, la almendra.
Para esto tostar la almendra y pasarla por un procesador, en el caramelo se puede agregar unas gotas de esencia de almendra para potencializar su sabor. Realizar el mismo procedimiento hasta finalizar.

Figura 31. Dulce de pepita de calabaza

DULCE DE YEMA

Con el paso de los años y la invención de nuevas técnicas en cuestión de alimentación algunos productos dejaron de ser recomendables para la salud a ser un peligro, uno de estos productos es el consumo de huevos. Los huevos son un alimento con alto contenido en proteínas, sin embargo desde hace unos años atrás hubo una polémica acerca del consumo de estos y la hipercolesterolemia, el índice de enfermedades en relación al consumo de huevo ha venido en aumento y con ello el consumo de este producto ha decaído, esta es la razón por la que alimentos como el dulce de yema se ha borrado de la memoria de muchas personas.

Este dulce era usado para modelar figuras en especial carneritos, eran elaborados y presentados en bases decoradas, su objetivo comúnmente era ser obsequiadas en celebraciones de todo tipo. Se redujeron las cantidades de la receta original, se añadió limón para contrarrestar el olor a yema, se agregó un agente estabilizante (CMC) que ayuda a conservar por más tiempo y a endurecer la pieza que se va modelar, este producto es utilizado actualmente en la pastelería, se usa en masas dulces para decorar como el fondant y pastillaje por último se sustituyó el uso de "color de yema" que agregaba una sabor salado por sus componentes y que actualmente es difícil adquirir por el colorante en gel que no adiciona sabor ni olor únicamente otorga color.

INGREDIENTES:

7 piezas de yemas de huevo.

200 gr de azúcar

½ pieza de limón (jugo y ralladura)

1 taza de agua

1 cucharadita de CMC.

Colorante en gel, amarillo huevo.

Agua, la necesaria.

PROCESO:

1. Separar las yemas y las claras, reservar.

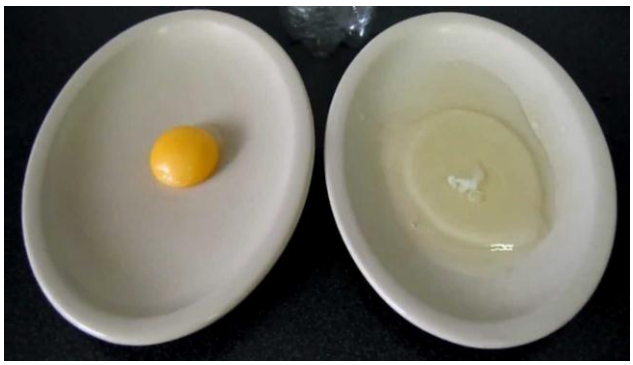

Figura 31. Yema y clara de huevo separadas

2. Rallar el limón y exprimirlo, reservar.

Figura 32. Ralladura de limón verde.

3. Poner en un coludo pequeño el azúcar y la taza de agua, poner a fuego medio hasta hacer caramelo, con ayuda de un termómetro medir los 120 grados, una vez llega a esa temperatura bajar a fuego lento y mezclar con una miserable hasta cristalizar, apagar y dejar a temperatura ambiente.

Figura 33. Azúcar cristalizada.

4. Una vez esta lista el azúcar, se añaden las yemas sin dejar de mover con la miserable se agrega el limón y su ralladura, se sigue moviendo hasta espesar y formar una bola suave.

Figura 34. Mezcla de yemas a la azúcar.

5. Pasar a la batidora y encender a potencia mínima, únicamente hasta templar para poder amasar.

6. Pasar a un tapete siliconado y amasar hasta que este manejable, liso, y frio.

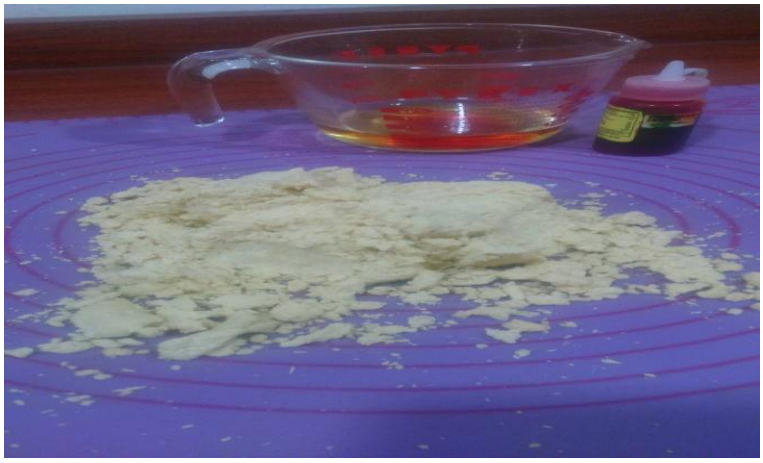

Figura 35. Masa de yemas de huevo.

7. Agregar el CMC y volver a amasar hasta integrar por completo, agregar colorante. Amasar hasta incorporar por completo y dar la forma deseada.

Figura 36. CMC y masa de yemas.

UTENSILIOS IMPORTANTES

- Termómetro de caramelo
- Tapete de silicón
- Coludo
- Miserable
- Rallador

APORTACIÓN GASTRONÓMICA

Es importante que al momento de mezclar las yemas con el azúcar cristalizado y poner al fuego no se deje de mover ya que podría quemarse demasiado rápido y estropear todo lo ya elaborado. Además de la ralladura de limón puede agregarse aromatizante en pasta.

Por tener el color de la yema únicamente es apta para colorantes obscuros.

Actualmente en vez de usar esta masa para hacer modelar figuras se usa el fondant que también está hecha de azúcar pero no lleva huevo y es más resistente, elástico y de secado fácil.

Figura 37. Presentación final del dulce de yema.

PANISELA

Este dulce es una variante del chimbo, es elaborada únicamente en la ciudad de Venustiano Carranza, se trata de un pan elaborado a base de puras claras sobrantes del dulce de yema.
Su proceso es muy similar al de una genovesa, con la diferencia que aquí lleva lleva una mínima parte de yemas.
Otra variante de este postre típico de Venustiano Carranza es que en vez de tener una miel a base de azúcar refinada, tiene panela, esto hace que tenga un color café obscuro y también sea menos dulce.
La panisela se creó por que las señoras que se dedicaban a la elaboración de dulces para venta, se quedaban con las claras del dulce de yema y esto era perdida para ellas, es una pequeña variante de un postre ya elaborado.
A la receta original se le agrego más harina ya que el pan tenía una consistencia muy blanda lo cual hacia que el pan se aplastara, también se hizo uso del crémor tártaro como estabilizante de las claras, con el uso de este aditivo se logra una mejor formación de burbujas de aire que son las responsables de que las claras del huevo esponjen además ayuda a que este aire atrapado en las burbujas dure por más tiempo hasta la hora del horneado.

INGREDIENTES

7 claras de huevo.
1 Cucharadita de crémor tártaro.
2 yemas de huevo.
1 taza de harina de trigo.
1 cucharadita de royal.
500 g de panela.
1 pza de naranja (ralladura).
2 tazas de agua
3 pzas de canela en raja
10 g de canela molida

PROCEDIMIENTO:

1. En una batidora poner las claras y el crémor tártaro, mezclar a velocidad media

Figura 38. Claras de huevo en la batidora.

2. Pasar por un tamiz la harina y royal, reservar.

Figura 39. Mezcla de harina y royal.

3. Una vez están a punto de nieve las claras sacar de la batidora y agregar de forma envolvente los ingredientes secos.

Figura 40. Mezcla de claras huevo con harina y royal.

4. Poner en un molde engrasado y enharinado, hornear a 180 grados centígrados, por 15 minutos aproximadamente

Figura 41. Masa para bizcocho.

5. Por aparte en un coludo, poner la panela, el agua y la canela y la ralladura de naranja, dejar hervir y cuando todo este mezclado apagar.

Figura 42. Panela y canela.

6. Cuando el pan este a temperatura ambiente cortar en trozos individuales y mojar por completo con la miel, dejar enfriar y servir.

Figura 43. Panisela con miel.

UTENSILIOS IMPORTANTES

- Molde para hornear
- Batidora
- Coludo
- Miserable
- Colador de maya fina

APORTACIÓN GASTRONÓMICA

Para darle un giro a este postre típico, haz una crema de queso.

Pon una pequeña cantidad de crema de queso sobre un trozo individual de panisela y decora con frutos frescos.

INGREDIENTES:

190 gr de queso crema

100 gr de mantequilla

4 cucharadas de azúcar glass

Ralladura de naranja- limón

PROCEDIMIENTO:

En la batidora acrema la mantequilla con el azúcar, agrega la ralladura y finaliza con el queso frio, pasa por un mixer si es necesario para disolver grumos de queso, con este paso se obtiene una crema de consistencia fina.

Figura 44. Presentación final de panisela.

DULCE DE GARBANZO

Este dulce fue un típico de festividades en Venustiano Carranza, solía darse en vasitos de plástico individualmente, la apariencia de este dulce es similar a la de una mermelada.

Como aportación a la receta para mejorarla, se hace uso de la pectina como un estabilizante y conservador; la pectina es una fibra natural que se encuentra en la fibra de las plantas y alcanza una gran concentración en las pieles de las frutas. Es muy soluble en agua y se mezcla en azúcar y los ácidos de la fruta para formar un gel (Clemente, 2012).

Para que la pectina trabaje necesita estar en un medio ácido así que dado esto es favorable añadir limón a las preparaciones en donde se use pectina, en este caso la piña debe ser madura por tal motivo es muy probable que sea necesario el uso del jugo de limón.

INGREDIENTES:

200 gr de garbanzo crudo.

350 gr de azúcar blanca y cucharadita extra.

1 piña chica madura.

1 pieza de limón (ralladura).

½ pieza de limón (jugo).

8 g de pectina.

PROCEDIMIENTO:

1. En un coludo poner a cocer el garbanzo, una vez que este blando pasar por un colador para retirar la piel de la semilla.

Figura 45. Garbanzo cocido.

2. Picar la piña en pequeños cubos.

Figura 46. Piña picada.

3. En una cacerola poner el azúcar, la piña y el garbanzo, llevar a cocción lenta por 20 minutos, enseguida agregar la pectina disuelta en el azúcar extra, cocinar todo junto por 10 minutos, finalizar con el limón y la ralladura. Con un mixer triturar hasta quedar en trozos pequeños.

Figura 47. Piña con garbanzo.

4. Servir el dulce en un frasco hermético.

Figura 48. Dulce de garbanzo y piña.

UTENSILIOS IMPORTANTES

- Coludo
- Miserable
- Bowl
- Colador.
- Mixer.

APORTACIÓN GASTRONÓMICA

En Francia es muy común servir a comensales tablas de quesos acompañadas de mermeladas para contrastar sabores, fruta para dar frescura y un buen vino para finalizar la merienda.
Siguiendo esa línea se reunieron ingredientes de origen lácteo de sabor fuerte que contrastaran con el dulzor del postre típico y los presentamos juntos para mezclar tradiciones de diferentes partes del mundo.

Figura 49. Presentación final de dulce de piña y garbanzo con quesos varios.

SOPA DE PAN

En la elaboración de la sopa de pan se hicieron unos cambios para mejorar la presentación y tener una mejor combinación de texturas y sabores en plato final.

Como primer elemento se remueve el pan de la verdura para evitar que este se humedezca y absorba el fondo que se agrega, el pan es un arma muy fácil de usar para otorgar una textura crujiente a la sopa, algunos otros elementos que se usan para dar esta textura es fritura de tortilla, de vegetales con la papa, el camote, la yuca entre otros. Igualmente semillas como el garbanzo y el maíz son ingredientes fáciles de utilizar y que otorgan una sensación extra a los platillos.

Un aspecto importante de una sopa es el corte de los vegetales utilizados, esto da una perspectiva de belleza y buen sabor es por esto que cambiamos el corte sesgado por un es un picado regular del mismo tamaño y forma, en cocina profesional lleva el nombre de brunoise termino francés que señala el corte de vegetales en dados de 3 a 5 mm de grosor. El otro corte empleado son los gajos utilizado para elementos de consistencia para evitar que pierda la forma dada, este corte se hace partiendo en cuartos o en octavos a lo largo de la pieza entera.

En la receta original se elabora una sofrito de tomate y cebolla quedando visible las semillas y cascara del tomate, para evitar esto antes de sofreír el tomate se aplicó una técnica llamada escaldado, esto se hace poniendo en agua hirviendo los tomates de 5 a 7 segundos aproximadamente seguido de esto se pasa por agua fría para evitar que la cocción continúe, una vez se saca del agua fría se procede a retirar la piel, la cual se desprende fácilmente gracias al ablandamiento de la cascara, con el tomate libre de cascara el siguiente paso es retirar las semillas y usar, con esto se obtiene una salsa o puré de consistencia fina y sin grumos.

Para la presentación final se hizo uso de un aro para montar por capas los vegetales, dándole vistosidad y una apariencia moderna a una sopa tan tradicional.

Esta sopa es buen acompañante de guisos secos, típicamente es complemento del pescado baldado.

INGREDIENTES

1 pieza de Pan baguette

2 piezas de zanahorias

½ pieza de chayote

1 pieza de papa

1 pieza de plátano macho

1 pieza de huevo

2 tomates maduros y una pieza extra.

½ pieza de cebolla fileteada

2 cucharaditas de mantequilla

2 piezas Comino

3 piezas Pimienta chica

½ pieza de raja de canela

Sal

PROCEDIMIENTO:

1. Precalentar el horno y rebanar el pan de 1 cm de grosor, poner en una bandeja y hornear hasta que obtenga un color dorado ligero, reservar.

Figura 50. Pan en rebanadas.

2. En un coludo cocer el huevo con la cáscara por 10 minutos aproximadamente, retirar y enseguida poner los tomates en la misma agua hirviendo dejar 7 segundos aproximadamente y retirar.

Figura 51. Jitomate crudo.

3. Pelar los tomates y partir por la mitad, retirar las semillas y picar únicamente la pulpa, en una sartén pequeña sofreír el tomate, la cebolla picada con la mantequilla, sazonar y reservar.

Figura 52. Jitomate cocido.

4. Quitarle la cascara a el huevo cocido y partirlo en cuartos.

Figura 53. Huevo duro.

5. Desinfectar los vegetales y cortar en cubos pequeños. Cocerlo en una cacerola pequeña, una vez cocido retirar del fuego, colar.

Figura 54. Vegetales picados.

6. Agregar el tomate extra, hecho puré al fondo de vegetales para proporcionar más sabor junto con las hierbas de olor. Una vez se tiene listos todos los ingredientes por separado se procede a montar en un plato, con la ayuda de una aro distribuye por capas los vegetales, el sofrito de tomate y el plátano macho hasta llegar al borde del aro. Decorar con el pan y el huevo, finalizar con el fondo.

UTENSILIOS IMPORTANTES

- Aro para montar

APORTACIÓN GASTRONÓMICA

Cambiar la presentación de esta sopa es de mucha aportación ya que en un principio se cambiaron los cortes de los vegetales, esto da la oportunidad de crear nuevas formas de montar en el plato del comensal. La utilización de herramientas como el aro para montar es de mucha ayuda, en la actualidad existes infinidad de utensilios prácticos que facilitan la presentación de los alimentos.

Figura 55. Presentación final de sopa de pan.

PESCADO BALDADO

El pescado baldado es típico del mes de abril, se sirve acompañado de sopa de pan.Su ingrediente principal es la lisa seca La salazón es una técnica de conservación muy antigua, la sal aumenta el tiempo de vida de los alimentos y retrasa su oxidación.

Baldar es una fritura en la que se emplea huevo como ingrediente principal para formar la capa crujiente que se forma al sumergir en el aceite. Esta técnica también es conocida como capear en el caso de los chiles rellenos. Muy parecido a esto pero no igual es el rebozado, en este caso el huevo no es el único ingrediente, para realizar un rebosado es necesario añadir harinas según la preferencia, también agua simple, agua gasificada o leche según sea el caso otro ingrediente importante es la levadura química que actúa como un aireador. La variedad de ingredientes hace del rebozado una cobertura más completa y también compleja en comparación al baldado.

En la elaboración de la salsa se aplicó un roux, lo principal para la preparación de un roux es la mantequilla y el harina, la unión de estos dos ingredientes forma una salsa que puede ser ligera o consistente esto se define según el uso final que se le va dar, dicha preparación se utilizó para la salsa de tomates que acompaña a el pescado baldado.

INGREDIENTES:

3 Piezas de lisas secas

3 Piezas de huevos

2 Cucharaditas de Harina de trigo

½ Litro de Aceite

5 Piezas de Tomate

3 Cucharaditas de Mantequilla

½ Pieza de Cebolla

C/n de Pimienta

C/n de Sal

PROCESO:

1. En un bowl remojar la lisa seca en agua simple por dos veces para retirar el exceso de sal, guardar ½ taza de la segunda agua.

Figura 56. Lisa seca en remojo.

2. Retirar la lisa del agua y cortar en trozos cuidando de que no tenga espinas, reservar.

Figura 57. Lisa en trozo.

3. En un bowl separar las yemas de las claras y con la ayuda de una batidora llevar a punto de nieve las claras, agregar las yemas de una a una batiendo perfectamente bien entre cada una

.

Figura 58. Mezcla para baldar.

4. En una sartén poner suficiente aceite para freír el pescado, pasar los trozos del pescado uno por uno al huevo batido y freír hasta tomar color, pasar a un colador para que el aceite escurra.

Figura 59. Trozos de pescado baldados.

Para la salsa:

1. Poner una sartén a fuego medio y agregar la mantequilla, una vez se haya derretido poner el harina y mezclar hasta formar una pasta suave de color claro, reservar.

Figura 60. Roux (mantequilla con harina).

1. Hacer concasse de tomate, retirar piel y semillas.

Figura 61. Tomate crudo.

2. En una licuadora poner el tomate en concasse, cebolla troceada y el roux (mantequilla con harina) y la ½ taza del agua donde se remojo el pescado seco licua, pasa por un colador de maya fina enseguida lleva a una cacerola para llevar a cocción.

Figura 62. Tomate sin cascará.

Para conservar la capa crujiente del pescado es recomendable servir la salsa por debajo de estos.

UTENSILIOS IMPORTANTES

- Licuadora
- Colador de maya fina

APORTACIÓN CULINARIA

Para tener un pescado más crujiente, es conveniente aplicar un rebozado antes mencionado.

INGREDIENTES:

1 taza de Harina

½ taza de Fécula de maíz

1 ½ vaso de agua fría

¼ de cucharadita de levadura

½ pieza de Huevo

PROCESO:

1. En un bowl se mezcla la harina, la levadura y la fécula de maíz.
2. En un bowl frio, ponemos el huevo con el agua fría y se mezcla, incorporamos la mezcla de harinas y batimos sin ligar mucho la masa, debe mantenerse fría durante el uso.
3. Freír el pescado como de costumbre.

Figura 63. Presentación final del pescado.

TACHILGUIL

El Tachilguil es muy parecido al pozole, el maíz lleva un proceso de preparado algo diferente sin embargo al finalizar es muy parecido, este platillo es uno de los que no se le conoce en muchos partes del estado de Chiapas.

El proceso de preparación del maíz es algo tardado sin embargo es posible acortar este tiempo cambiando el método del tostado principalmente, siendo este el que ocasiona un trabajo doble. En la receta original el maíz es triturado, luego tostado en un comal a fuego directo, después tiene que ser colado y seleccionado con la intención de que los trozos de maíz que estén quemados sean eliminados para evitar que aporten sabor amargo y color negro a la preparación. Una opción que evitaría que el calor directo queme los trocitos de maíz es hornear a 180° 200° en una bandeja y estar moviendo de de vez en vez para que el maíz se dore de manera uniforme. De esta manera el maíz no se quema y se evita el proceso de seleccionado.

INGREDIENTES:

½ Kilo de Maíz crudo.

1 Kilo de lomo de puerco.

½ Kilo de hígado de puerco.

7 Piezas de Tomate.

½ Cucharadita de Cominos.

4 Piezas de pimienta chica.

4 Piezas de Chile guajillo.

C/n Chile Simojovel.

C/n de tomillo.

3 Piezas de pimienta gorda.

C/n de Agua.

1 Pizca de Sal

1 Cucharadita de Manteca.

1 Cucharadita de Achiote.

PROCESO:

1. Precalentar el horno de 180° a 200°, en una bandeja con papel mantequilla poner el maíz. Hornear y mover de vez en vez para un tostado uniforme, En un procesador de alimentos poner el maíz y triturar de tamaño medio.

Figura 64. Maíz triturado medio.

2. En una bowl hondo poner el maíz con agua simple y remojar por lo menos 1 hora.

Figura 65. Maíz remojado en agua.

3. Posteriormente poner en una olla el maíz con el agua de remojo, llevar a cocción hasta que el maíz este de término medio.Partir la carne en trozos de un bocado y agregar cocer hasta que la carne este suave.

Figura 66. Maíz y carne cocinándose.

4. Llevar a cocción el hígado y partirlo en trozos pequeños para luego agregar a la olla de cocción con el maíz.

Figura 67. Hígado en trozos pequeños.

5. En una sartén con manteca sancochar los tomates, la cebolla, los chiles y las especias, pasar a una licuadora y moler finamente.Agregar el adobo a la olla con la carne y mezclar, dejar que hierva y los sabores se unan.

Figura 68. Mezcla de especias.

UTENSILIOS IMPORTANTES

- Procesador de alimentos
- Colador de maya fina
- Bandeja o charola amplia

APORTACIÓN CULINARIA

Es posible utilizar el maíz pozolero que viene listo para usarse por su gran parecido con el resultado final de esta receta o si lo que se quiere es algo más natural pero más práctico, es útil cocer el maíz semi- triturado únicamente con cal activa, hasta que este suave. Cualquier opción resulta similar.

Figura 69. Presentación final Tachilguil.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

AGUSTIN FLORES HERNANDEZ 2015. Carnaval de San Juan Chamula. [en línea]. Disponible en: http://www.revistabuenviaje.com/conocemexico/destinos/chiapas/san_juan_chamula/kinta_jimultic.php.

ALEJANDRO CONSTANTINO 2016. Ambar de Chiapas. [en línea]. Disponible en: https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-ambar-de-chiapas-tiene-denominacion-de-origen.

ALVA, cecilia isabel gutierrez de 2012. historia de la gastronomia. estado de mexico: s.n. ISBN 9786077331346.

ANGEL RUIZ 2012. talabarteria de chiapas. [en línea]. Disponible en: http://casadelasartesaniaschiapas.gob.mx/talabarteria.

ANGELES ASTUDILLO 2014. tallado en madera. [en línea]. Disponible en: http://casadelasartesaniaschiapas.gob.mx/talla.

ANTONIO JIMENEZ 2013. lapidaria. [en línea]. Disponible en: http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/lapidaria.

BRUNO MARTINEZ 2013. feria de san cristobal. [en línea]. Disponible en: http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/divirtete/feria-de-la-primavera-y-de-la-paz.

CARDOZO, J.M.K. 2014. transferencia del calor, técnicas y métodos de cocción. . S.l.:

CLEMENTE, E. 2012. directo al paladar. .

COIRAULT, J.-M.F. 2003. MANUAL O TEXTO GUÍA ASIGNATURA. . S.l.:

CONCORDIA, L. 2012. Clasificación Municipal y Regional.

JUAREZ, 2014. ECONOMIA, DIRECCION DE TURISMO, H.A. de ocozocoautla de espinoza. 2014. carnaval zoque.

MERAGLIA 2012. materiales prehispanicos de los instrumentos. [en línea]. Disponible en: https://www.mexicodesconocido.com.mx/utensilios-de-la-antigua-cocina-mexicana.html.

GOMEZ, A. 2013. Feria san marcos.

GOMEZ, J. 2016. Mexico desconocido.

GONZALES, J. 2013. Amatenango del Valle. [en línea]. Disponible en: http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/parador-artesanal-de-amatenango-del-valle-.

INEGI 2013a. Conociendo Chiapas. . mexico, mayo 2013. pp. 30.

INEGI 2013b. Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos Venustiano Carranza, Chiapas Clave geoestadística *07106*. S.l.: s.n.

CASTILLO 2012. feria de tapachula. [en línea]. Disponible en: .mx/chitodochiapasapas/feria-internacional-de-tapachula-201/12989.

JULIAN PEREZ PORTO 2014. definicion de artesania. [en línea]. Disponible en: http://definicion.de/artesania/.

MARIA LILIA URBIETA ESTUDILLO 2005. ESTADO DE CHIAPAS VENUSTIANO CARRANZA. .

PALACIOS, Antonio Velasco 2012. *Chiapas espacio y tiempo*. S.l.: s.n. ISBN 9786070110634.

RAUL OROZCO 2013. laca de Chiapas. [en línea]. Disponible en:

http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/productos.

RUIZ, sergio alejandro lopez 2011. Chiapas proximo.

UNAM (ed.) 2004.sacrificio y castigo entre los zoques de chiapas: cambios, intercambios y enredos etnicos en tapilula. S.l.: s.n. ISBN 9703221785, 9789703221783.

VILLATORO GONZALES 2016. Alimentacion de Venustiano Carranza.

VILLEGAS, Saul Cervantes 2012. Chiapas. .

REYES, 2016. CARRERANTES DE VENUSATIANO CARRANZA.

VALENCIA, 2016. MARIMBA DE VENUSTIANO CARRANZA.

COELLO, 2016. TRADICION DE SAN BARTOLOME

ANEXOS Y APÉNDICE